

贅沢セット

いつもの食卓に
プラスαの贅沢を。

1 回目



関西風うどんすき

(660g(うどん200g×2、鶏肉160g、タレ50g×2))

国産鶏肉、国産小麦粉を使用したうどん、利尻昆布エキスを加えた関西風のたれをセットにしました。ご家庭にある野菜や豆腐と一緒に召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦

A コース 12/1 月

えびチリソース (200g)

B コース 12/2 火

えびフリッターと特製のチリソースをセットにしました。

締切 11/13 木

2,218円(税込)



アレルゲン 小麦・えび 冷凍

2 回目

麓山高原豚ロース・ヒレカツセット(衣付)

(ロースカツ2枚・ヒレカツ4枚)

福島県のブランド豚肉を使用したロース・ヒレカツのフライセットです。冷凍のまま170℃の油で揚げて召し上がり下さい。

A コース 12/3 水

B コース 12/4 木

締切 11/15 土

1,823円(税込)



アレルゲン 小麦・卵・乳 冷凍

3 回目



赤坂璃宮監修 酢豚セット

(240g)

国産豚もも肉の唐揚げに赤坂璃宮監修の酢豚のタレをセットにしました。ご家庭にある玉ねぎや人参、ピーマンなどの好みの野菜と一緒に召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦・乳

A コース 12/8 月

縞ほっけ開き(1枚(300g))

B コース 12/9 火

アメリカ産の縞ほっけを塩のみで味付けし、開き干しにしました。解凍後、中火のグリルでじっくりと焼いて召し上がり下さい。

締切 11/18 火

1,752円(税込)



冷凍

4 回目



国産牛肉とごぼう醤油めし

(2合用(155g))

国産牛肉と味のしみ込んだごぼうと油揚げを入れた、だしの効いたしょう油ベースの炊込みご飯の素です。炊飯してお召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦

A コース 12/10 水

B コース 12/11 木

締切 11/22 土

1,494円(税込)



冷凍

5 回目



銀ひらす黒糖醤油漬(厚切り)

(200g(2切))

脂のりのよい銀ひらすを厚切りにして特製たれで味付けしました。解凍後、弱火のグリルで焼いて召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦

A コース 12/15 月

無塩せきバラベーコンブロック(150g)

B コース 12/16 火

国産豚バラ肉を天日塩、砂糖、香辛料のみで味付けしました。肉の旨味をお楽しみ下さい。

締切 11/29 土

1,847円(税込)



冷蔵

6 回目



豚バラ軟骨やわらか煮込み

(150g)

国産豚バラ先軟骨を角煮風甘辛だれで煮込みました。湯せんしてお召し上がり下さい。

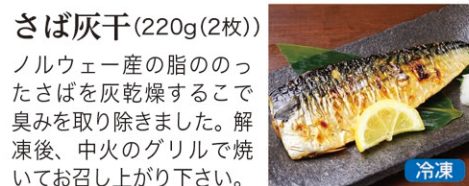
冷蔵 アレルゲン 小麦

A コース 12/17 水

B コース 12/18 木

締切 12/2 火

1,371円(税込)



冷凍

7 回目



広島能美産大粒カキフライ

(6粒(180g))

広島カキの最も身入りする時期の大粒カキに衣を付けました。冷凍のまま170℃～180℃の油で揚げお召し上がり下さい。

冷凍 アレルゲン 小麦・卵

A コース 12/22 月

ローストチキン(2本(230g))

B コース 12/23 火

国産骨付き鶏もも肉を真空低温調理でやわかく仕上げたローストチキンです。湯せんしてお召し上がり下さい。

締切 12/2 火

2,095円(税込)



アレルゲン 小麦 冷凍

8 回目



北海道産きんき(加熱調理用)

(2尾(260g))

北海道で水揚げされた脂ののった高級なきんきを下処理しました。ご家庭の味付けで煮魚にしてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース 12/24 水

B コース 12/25 木

締切 12/4 木

2,754円(税込)



アレルゲン えび 冷凍

※表示価格は全て税込です。 ※本チラシに記載の価格は、(株)JA ライフクリエイト福島の希望小売価格です。 ※画像はイメージです。