

— 27通りの組み合わせからチョイス —

パン ごはん おかず の中より組み合わせが可能です。

● 申込番号記入方法 商品をお申し込みの際は、下記のような方法で番号をご記入ください。 ……

商品名 〈IZAMESHI〉選べる長期保存食 P

申込番号 P 894 -

1・3・4 いずれかの番号 → ↑ ↑ ↑ 1~3 いずれかの番号
1~3 いずれかの番号

例
1 あずきマフィン
2 大豆たっぷりカレーリゾット&濃厚トマトのスープリゾット
3 トロトロねぎの塩麹チキン&ごろごろ野菜のビーフシチュー
申込番号 P 894 1 - 2 3



パン IZAMESHI 1・3・4 の中からお選びください



あずきマフィン
●セット内容: (2個入) × 4
●加工地: 日本 小麦・卵・乳



オレンジマフィン
●セット内容: (2個入) × 4
●加工地: 日本 小麦・卵・乳

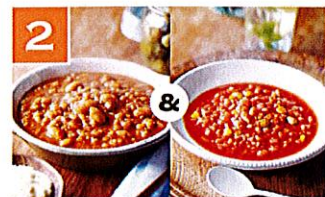


プレーンマフィン
●セット内容: (2個入) × 4
●加工地: 日本 小麦・卵・乳

ごはん IZAMESHI DELI 1~3 の中からお選びください



きのこと鶏の玄米スープごはん&濃厚トマトのスープリゾット
●セット内容: きのこと鶏の玄米スープごはん 265g・濃厚トマトのスープリゾット 265g 各3
●加工地: 日本 小麦・乳



大豆たっぷりカレーリゾット&濃厚トマトのスープリゾット
●セット内容: 大豆たっぷりカレーリゾット 300g・濃厚トマトのスープリゾット 265g 各3
●加工地: 日本



大豆たっぷりカレーリゾット&きのこと鶏の玄米スープごはん
●セット内容: 大豆たっぷりカレーリゾット 300g・きのこと鶏の玄米スープごはん 265g 各3
●加工地: 日本 小麦・乳

おかず IZAMESHI DELI 1~3 の中からお選びください



名古屋コーチン入りつくねと野菜の和風煮&りんごが決め手の生姜焼き
●セット内容: 名古屋コーチン入りつくねと野菜の和風煮 210g・りんごが決め手の生姜焼き 145g 各3
●加工地: 日本 小麦・卵



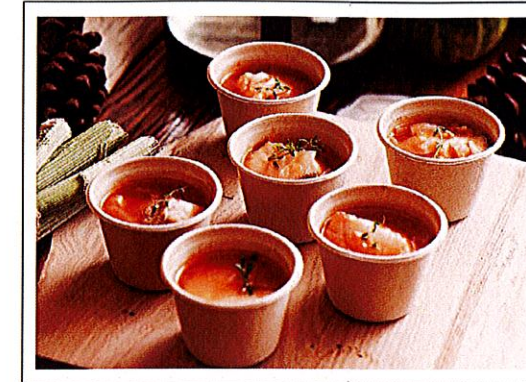
梅と生姜のサバ味噌煮&ヨーグルトが隠し味のスパイシーチキンカレー
●セット内容: 梅と生姜のサバ味噌煮 135g・ヨーグルトが隠し味のスパイシーチキンカレー 260g 各3
●加工地: 日本 乳



トロトロねぎの塩麹チキン&ごろごろ野菜のビーフシチュー
●セット内容: トロトロねぎの塩麹チキン 150g・ごろごろ野菜のビーフシチュー 200g 各3
●加工地: 日本 乳

R3 ※このページの商品は、シーズン途中で内容・パッケージ等が変更になる場合がございます。 ※有事の際にはお届けが大幅に遅れる場合がございます。

「濃厚トマトのスープリゾット」で作る
白身魚のスープ、ミネストローネ風



「梅と生姜のサバ味噌煮」で作る
サバサンド



… 材料 (2人分)

- IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾット …… 1袋
- 玉ねぎ …… 1/2個
- 生タラ …… 200g (切り身が約2枚分)
- 水 …… 400cc
- オリーブオイル、ディル、塩 …… 少々

作り方

- 1 生タラを食べやすい大きさにカットし、塩をふって30分ほど置いておく。
- 2 玉ねぎを大きめの6等分にカットし、オリーブオイルを熱した厚手の鍋に、玉ねぎに油がまわるまで軽く炒める。
- 3 1のタラと水を加え、沸いたら蓋をして10分ほど弱火で煮る。
- 4 「IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾット」を加え、5分ほど煮て、お好みで塩を加える。
- 5 器に盛り、オリーブオイルをたらし、ディルを飾る。

… 材料 (2人分)

- IZAMESHI Deli 梅と生姜のサバ味噌煮 …… 1袋
- 茄子 …… 1本
- バゲット …… 1/3本
- 有塩バター、フリルレタス、オリーブオイル …… 少々
- 生姜 …… ひとかけら

作り方

- 1 茄子を輪切りにして塩をふり、10分ほど置いておく。
- 2 多めのオリーブオイルで茄子を焼き、冷ましておく。
- 3 バゲットに切り込みを入れ、バターを塗っておく。
- 4 「IZAMESHI Deli 梅と生姜のサバ味噌煮」の生姜を細切りにし、フレッシュの生姜も細切りにする。
- 5 3のバゲットにレタス、煮汁をくぐらせた茄子、4の生姜、サバをのせ、挟んで器に盛る。

IZAMESHIの詳細はこちらから。 <https://izameshi.com/>



R4