

「冷やし中華」はじまりました

今年も「冷やし中華」をはじめました。

麺は電子レンジで茹でられます。茹でた麺を水で洗って冷やしたら、お好みの具をのせます。冷やし中華スープをかけたら出来上がり。つるつるした麺、酸味のきいたスープ、キュウリに卵焼き、夏の定番です



GW休業のご案内

2025年ゴールデンウィーク前のご注文受付は4月25日（金）までになります。

みなさまには大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご了承ください。

なお、連休前後は輸送も混雑が予想されますので、ご注文は余裕をもってお早目をお願い申し上げます。

5月7日（水）より通常営業となります。

季節の味が変わります「蒸しパンミックス（抹茶）」

電子レンジであっという間にできる蒸しパン。

4月からは「蒸しパンミックス（抹茶味）」になります。

「蒸しパン（ココアと黒ごま味）」はなくなり次第終了させていただきます。

ココア（カカオポリフェノール）、黒ごま（セサミン）は、抗酸化物質を含んでいます。食べて元気になろう！

蒸しパンの作り方は、とっても簡単

ミックス粉に水（大匙2杯）加えて、グルグルよく混ぜる。

電子レンジ○○○Wで1分10秒加熱して粗熱がとれたらできあがり

1袋 52g ○○○○円（税込み）



新発売（数量限定） 炊飯器で 簡単 パエリア

炊飯器で手軽に炊けるでんぷん米と魚介入りパエリアスープが付いた約2人前のセットです。

常温で保存できます。

お好みでパプリカや玉ねぎ、マッシュルーム、鶏肉などを加えて自分好みにアレンジしてください。

詳しくはこちらから

【お召し上がり方】

でんぷん米とパエリアのもとを炊飯器の釜に入れる

水200mlを加えて軽く混ぜる

お好みの具を食べやすく切って上に並べる

炊飯する（早炊きメニューは使用しない）

炊き上がったらかき混ぜて5～10分蒸らす

栄養成分表示 1袋(2人前)当たり

エネルギー 661kcal

たんぱく質 9.6g

脂質 11g

炭水化物 136g

食塩相当量 2.6g

カリウム 180mg

リン 148mg

(推定値)



調理例

片浦レモンクッキー 終売のお知らせ

既にお知らせしておりました「片浦レモンクッキー」はまもなく在庫がなくなります。

長らくのご愛顧ありがとうございました。

今後も地域に貢献できる商品づくりを目指して、新しい商品をお届けできるよう努力して参ります。

20240902093555

オンラインお茶会のお誘い【ご質問を受付中】

2月16日（日）15：00～（約30分）

オンラインお茶会を開催します。

「CKDの食事や生活について、栄養士さんに聞いてみよう」

一人で悩むよりも栄養士さんや仲間と一緒に始めてみよう。お悩み・質問を事前受付しています。

〇〇〇〇申し込みはこちら〇〇〇〇

事前登録制、非公開だから安心。顔出ししなくても〇〇〇〇匿名参加もできます。

現在までにいただいているご質問

1食分ずつ作らなければいけませんか？ 主人の分と私の分を一緒に作ってもよいのでしょうか。

- ・エネルギーが足りないと言われました。どうしたら良いのでしょうか
- ・お弁当をとった場合の注意点はありますか。など

「甘辛あられ」新発売（期間限定）

ジンゾウ先生のでんぷん焼えびせんが、「甘辛あられ」になりました。
期間限定品のため、なくなり次第終了いたします。

1袋で100kcal

たんぱく質0.35食塩相当量0.3

サクサク美味しい食べきりサイズ



1袋25入り 120円（税込）

年末年始休業のお知らせ

2024年12月28日（土）から2025年1月5日（日）まで休業いたします。
休業中にいただいたご注文は、1月6日以降の発送となります。
よろしくようお願い申し上げます

オンラインショップで領収書が発行できるようになりました

このたび、オンラインショップに「領収書」発行機能が追加されました。

会員登録されているお客様は、マイページから領収書を発行 取得できるようにな

ります。ぜひご活用ください。

□オンラインショップの領収書の発行方法

クリスマスの特別メニュー

ジンゾウ先生から「クリスマス・パック」が発売になりました。

パエリア、ケーキが簡単に作れるセットと、クリスマス限定のクッキーがセットになっています。2人前ずつ作れますので、大好きな人と召し上がってください。



でんぷん米でつくる「パエリア」セットは、材料を炊飯器に入れるだけ。サフランには魚介のうまみを引き立てる香りとクロシンと呼ばれる抗酸化作用があります。パプリカやマッシュルームなどを加えて華やかに楽しんでください。



「ケーキミックス」は、卵とサラダ油を加えて電子レンジでチン！あっという間にスポンジができます。生クリームや果物を飾れば、ふわふわケーキの完成です。



もみの木の形のクッキーは、もちろんジンゾウ先生の低タンパク、低リンのスペシャルクッキーです。森の動物たちがクリスマスを祝うパッケージになっていますので、

しばらく飾って楽しんでいただくこともできます。

数量限定なので、どうぞお早めに。