

来週
の

元気くん

来週号の内容をちょっとだけご紹介！新商品からお買い得情報まで、お役立てください。

12月2週号は・・・

今年の冬至は12月21日。昔から冬至を境に運が上向くとされ、この日に「ん」のつく食べ物を食べることを「運盛り」といいます。『元気くん』でも冬至におすすめの食材をご紹介します。しっかり食べて、運を味方に！



注目の新商品



本まぐろにひけをとらない味の良さ ふぞろい天然南まぐろ中トロ

本まぐろよりもおいしいという声も多い、希少な天然南まぐろの中トロ部分。脂が濃厚で、特有の甘みとやわらかい身質が特長です。形はふぞろいですが、おいさと品質は通常品と変わらないので、とってもお買い得！ぜひお試しください。



天然の冷蔵庫・雪室で熟成させ、糖度を高めた「雪むろじゃがいも」に、ごぼうと人参のきんぴらを混ぜ合わせました。じゃがいもの甘みとごぼうの風味が絶妙。レンジとトースターであたためてどうぞ。

雪室じゃがいもの きんぴらコロツケ



かわいい小瓶に入った豚肉のリエットと鶏肉のレバーペースト。国内加工で化学調味料・保存料などは不使用。ワインのお供はもちろん、いつもの料理のひと工夫にも。プチギフトにもおすすめです。

ラ・カンティーヌ 豚肉のリエット 鶏のレバーペースト

要チェック！お買い得予告



パーティドリンク

ホームパーティや忘年会など何かと人が集まる機会が増える12月。そんなイベントにぴったりの、この時期だけの特別なパーティワインセットから、定番のソフトドリンクまで、ドリンク類が勢ぞろい！大人も子どももみんなで乾杯しましょう！

特集ピックアップ

クリスマス

大切な人と過ごすクリスマスにぴったりの食材をたっぷりご用意。国産若鶏の旨みを最大限活かしたクリスマスチキンや、お肉は「赤身派」という方におすすめのたんかく牛のローストビーフなど。とびきりおいしいメニューとともに笑顔こぼれるクリスマスを☆



乾物でお正月準備



年末年始のゆとりを左右するお正月の準備。おせちは気張らず、まずは保存がきく「黒豆」「数の子」「筑前煮」の3品を手作りしませんか？常備菜感覚で簡単に作れるレシピとともにご紹介します！しかも、3品以上ご購入で3%OFF、5品以上ご購入で5%OFF！

このチラシの件につきまして、ご質問などありましたら、お客様サービスセンターまでご連絡ください。
らでいっしゅぽーやお客様サービスセンター

TEL:0570-044-066

ガイドンスにそって選択番号②を選択してください。
9:00~21:00(年末年始を除く)

Radish
Boya

2016年12月1週号