

大人の夏休みは、

OTONA no NATSUYASUMI wa

台所もお休み。

DAIDOKORO mo OYASUMI

MIKAGE
CLASE

7/17 FRI ~ 8/16 SUN

ひと手間省いて
夏を涼やかに♪



冷やしておいしい、花椒の香りが特長のスープ。ひき肉とたけのこ、キクラゲに豆乳と練りごまを加え、濃厚に仕上げました。

ごはんにかける
冷やしごま豆乳担々スープ(一人前 180g) 350円

無印良品〈ファッション・生活雑貨〉

[2F] tel.078-858-7271



サフランの香りとブイヨンのコクを効かせたパエリアの素。炊飯器でお手軽にパエリアが作れます！

【ニッポン】業務用パエリアの素
(5~6人前 125g) 240円

簡単に短時間でおいしい浅漬けが作れる調味料。炒め物の調味料にもおすすめ！

【味の坊】白キムチの素
(300ml) 331円

プロフーズ

〈製菓・製パン材料及び関連器具〉

[1F] tel.078-891-8800



蔵元の酒粕を贅沢に使ったカレー。隠し味に大吟醸酒の酒粕を使用することで、まるやかな味わいに仕上げました。

大吟醸酒粕カレー 中辛
(一人分 200g) 432円

白鶴御影MUSE〈酒・食品・化粧品・雑貨〉

[1F] tel.078-891-8901



温かいごはんにかけて食べる冷や汁の素。お好みで唐辛子やコショウ、刻んだピーナッツや豆腐、こんにゃくなどを加えても。

【もへじ】冷や汁の素 238円
(一人前 3袋入り)

レンジで簡単に手羽中の唐揚げが作れます。クミンの効いたスパイシーな味わい。

オリジナル レンジで手羽唐揚げ(テバカラ)！
スパイシータンドリー味 321円

カルディコーヒーファーム〈コーヒー豆・輸入食品〉

[1F] tel.078-843-3539



鮮やかなレモンイエローの黄身でコクがありサラリとした爽やかな後味です。

小林農園の平飼いたまご(6個入り) 691円



枕崎産本枯節と北海道産利尻昆布でたっぷりと出汁をとっただし醤油。

【神戸松鶴寿司】
神戸の寿司職人が考えた
たまごかけご飯専用だし醤油
(150ml) 540円

オーガニックワン〈オーガニック専門店〉

[1F] tel.078-806-8426



胡麻の香りとコク！
豚しゃぶや麺類のつけだれにも◎

【Mr.カンカン】なんでもいける胡麻すり上手
(280ml) 620円



①



②

販売期間：7/17(金)~8/16(日)

お家で仕上げて、おいしさ新鮮！

①ローストビーフと揚げごぼうのサラダ
旨みソース(2人前・約230g) 997円

混ぜるだけで完成。海の恵み、たっぷり。

②たっぷり海の幸と葉野菜の美味サラダ
(2人前・約210g) 997円

グリーン・グルメ〈阪神・御影〉

[1F] tel.078-862-1707(売場直通)



①



②

進化する美味しさを味方に、スマートに夏の食卓を仕立てる！

①デイリーワン さめきうどん(5食入) 322円

②吉野家 牛丼の具(2袋入) 755円

阪急オアシス〈スーパーマーケット〉

[1F] tel.078-845-3223



おいしいごはんが
たくさん食べたい♪