

新米のお供 特集

Special feature on side dishes
for new rice

MIKAGE
CLASE

10/16金～11/15日

ふっくらごはん
濃いめの味付けが
やみつきになる！

旬の時期に収穫した特別栽培の梅を
塩漬けた後、丁寧に天日干し。
しそでじっくりと漬け込んだ梅干しです。

梅干し(300g) 1,265円

オーガニックワン<オーガニック専門店>

[1F] tel.078-806-8426



ローストビーフとごぼうの
旨みが味わえて、ごはんにもおすすめ。
ローストビーフと揚げごぼうのサラダ
(100gあたり) 594円

グリーン・グルメ<阪神・御影>

[1F] tel.078-862-1707(売場直通)



味噌味ベースに青唐辛子を
効かせたピリ辛ななめ茸。
ごはんが進む逸品です。
<もへじ>青唐辛子みそなめ茸
480円



梅・明太・七味の3種の味が楽しめる、
国産えのき茸を使用したなめ茸のアソート。
使い勝手の良い食べきりサイズの個包装。
お弁当にも！

<もへじ>三種のなめ茸アソート 537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



有明海でも質の高い佐賀県産
海苔を使用。風味が生きた味付
とパリッと食感が魅力。

<阪急プレミアム>佐賀県(有明海産)の
一番摘み味付海苔8切40枚入 647円

阪急オアシス<スーパーマーケット>

[1F] tel.078-845-3223



牛すじとこんにゃくを、生姜をきかせた
醤油ダレで甘辛く煮込みました。
神戸の郷土料理がお手本です。

ごはんにかける
牛すじとこんにゃくのぼっかけ 390円

無印良品<ファッション・生活雑貨>

[2F] tel.078-858-7271

プロフーズ売場内にて
「ごはんのおとも
スタンプラリー」
開催中
11/3(火・祝)まで

和山椒の爽やかな香りとしびれる辛さ
が楽しめる、旨み豊かな麻辣醤です。
餃子やラーメンなど、さまざまな料理
によく合います。

<小田原屋>食べる和山椒麻辣醤(110g)
11/3(火・祝)まで 618円
11/4(水)～ 687円



プロフーズには
米粉を
使用した手作りキット
もあります！

新米を堪能した後は…
お米の豊かな風味が生きた
「米粉菓子」を。

米粉ならではのしっとり食感。5種類のド
ライフルーツとアーモンドが入った、贅沢
な味わいのシュトーレンの手作りキット。
米粉のシュトーレンキット 1,300円

プロフーズ<製菓・製パン材料及び関連器具>

[1F] tel.078-891-8800

