

封入チラシ計画のご案内

最新カタログの封入チラシ計画をe-わんまいるにてUPさせていただきます。
 今後毎週水曜日中に、e-わんまいる⇒にてUPしておりますので、是非、販促ツールとして活用下さい。

カタログ	①表(強化商品)	②裏(特売)
1124号 後半	境港産紅ズワイガニと冬野菜の卵とじ	<ul style="list-style-type: none"> ・石見ポークの豚汁 ・日南どりのけんちん汁

チラシの場所	e-わんまいる⇒ カタログ・チラシ⇒ モノクロチラシ
--------	----------------------------

境港産紅ズワイガニと冬野菜のトロトロあんかけだしの煮込みです。



※写真はイメージです

商品の特 徴

境港産紅ズワイガニと白菜、小松菜大根、人参、青ネギをトロトロのあんかけだしで煮込み仕上げに溶き卵を混ぜこみました。寒いこの時期にあつあつのあんかけ煮込みで体を温めてください。そのままおかずとしてもおいしくいただけますし、ごはんの上のにのせて丼ぶりにラーメンに乗せてあんかけラーメンもお楽しみいただけます。

解凍 / 調理方法

袋のまま沸騰したお湯で約8分温めて下さい。湯煎の際火傷にご注意下さい。調理後はお早めにお召し上がり下さい。表示しているアレルギーは特定原材料に準ずる21品目を含む28品目です。

◎境港産紅ズワイガニと冬野菜の
卵とじ 200g

(株) 矢田健商店

●1週間後のお届け

※賞味期限について

630円

(税込 680円)



表示ラベルをご確認下さい。わんまいるでは賞味期限から30日以上前の商品をお届けしています。

注文書回収ご協力感謝！

宅配で豊かなくらしを

わんまいる

※お電話でのご注文は承りかねます。

ご注文の際はご面倒ですが、注文書にご記入のうえ、担当者(サポーター)にお渡し下さい。

お買い得セール！



要冷凍

湯せん

赤身がおいしい石見ポークのモモ肉と大根、人参、ごぼうなどの野菜を大きめにカットした豚汁で、食べ応え抜群です。

複数の風味が合わさった出汁と石見ポーク、野菜、揚げの相乗効果で、旨味たっぷりの豚汁に仕上がっています。味噌は主原料の石見ポークが育った島根県の錦味噌を使っています。湯せんで簡単に具だくさんの栄養たっぷりの豚汁が楽しめます。お好みで七味などを振りかけてお召し上がりください。

※1家族様につき
3個まで
とさせていただきます。

※イメージです。

通常宅配価格

462円

(税込 498円)を

吉フーズ(株)

◎石見ポークの豚汁300g

●1週間後お届け

438円
(税込 473円)



要冷凍

湯せん

日南どりは、ビタミンEを豊富に含んだ独自の飼料を使って、生菌カルスポリンを加え、鶏自体が健康に過ごせるように配慮して育成されています。通常の鶏よりも健康に動き回った分だけ身が締まっていて、適度な弾力のある肉質というのが魅力のひとつで、脂肪を減少し、旨みを引き出したワンランク上のチキンです。

けんちん汁とは精進料理のひとつで、根菜を中心に使用したすまし汁です。けんちん汁は精進料理なので、本来、肉や魚などの動物性食品は使われませんが、鶏も肉を加えて美味しさをアップしました。

※1家族様につき
3個まで
とさせていただきます。

※イメージです。

通常宅配価格

445円

(税込 480円)を

吉フーズ(株)

◎日南どりのけんちん汁280g

●1週間後お届け

422円
(税込 455円)

カタログ1124号

お問合せは
コチラ→



わんまいる