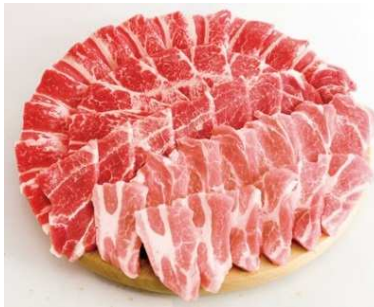


# 8月 バイヤーの一押し商品

## 牛豚焼肉盛合せ (BBQカット)

バーベキューをする機会が増えてくる季節です。メインはやっぱりお肉ですよ！

週末のバーベキューに牛肉・豚肉焼肉用盛合せがおすすりめです。厚目 (BBQ用) にカットしたお肉は、ジューシー&ワイルドでBBQシーンを盛り上げます。ご家族、お仲間とたっぷりお楽しみいただけます。



## 群馬県産 天狗のえだまめ

利根沼田地方は 250~700mの標高差があり昼夜の寒暖差からおいしい野菜、果物が採れます。そんな冷涼な気候のもと生産者が土づくり、有機肥料、朝採り収穫などにこだわり栽培されています。また収穫後すぐに冷蔵して保冷剤入りの発砲スチロールで出荷し採れたてのおいしさをお届けしています。群馬ブランドのおいしいえだまめです。7~9月下旬まで販売いたします。



## CGC ライトフレーク・ライトツナフレーク

新鮮なかつお・キハダマグロをそれぞれ野菜スープと大豆油で漬け込んだ「ライトフレークかつお」「ライトツナフレークまぐろ」。また「ライトツナフレークオイル不使用」は健康志向が高まる中で人気になってきた商品で、キハダマグロを野菜スープに漬け込んだオイル不使用のヘルシータイプです。クセのない味でサラダやスープ、炒めものや種類のトッピング、炊き込みごはんとの組み合わせにもオススメです。



## だし香る塩竜田揚げ

最近注目されている「白だし」を使用した、今までにない風味を楽しめる新商品の竜田揚げ。こだわりの3種のだし「焼津産かつお荒節」「日高昆布」「瀬戸内産いりこ」をブレンドし、一口食べると後からだしがふわっと香り、もう一つ手を伸ばしたくなるような上品な味に仕上げました。ご飯のおとも、おつまみにもぴったりな一品。店内で一つ一つ揉みこみカラッと揚げたフレッシュ自慢の塩竜田をお召し上がりください。



## タイ産 サラダえび

タイ東部の養殖池にて、のびのびと育ったバナメイえびは、抗生物質を一切使用せず育て上げた、安全安心なえびを水揚げ後すぐに加工いたしました。えびには「背ワタ」と呼ばれるえびの消化管があり、これを取り除いて加工します。今までは、背を切り取り加工していましたが、新しい加工方法として、ピンセットで丁寧に「背ワタ」を抜き取る方法改良いたしました。これにより色鮮やかで、甘みが強く、フリットとした食感のえびに生まれ変わりました！サラダはもちろん、炒めものや、えび千りなど色々なお料理にどうぞ！！

ぜひお試しください♪

