

プラス

+ひと皿、サッと出せる野菜料理

江戸東京野菜のお惣菜 初秋セット

限定30セット!!

お試し価格
3,500円
(税・送料込み)



※詰めあわせイメージ

① 谷中しょうがの甘酢漬



しょうがの香りとシャキッとさわやかな辛みがうれしい「谷中しょうが」の甘酢漬。サッと出せるおつまみや箸休め、焼き魚などに添えても。内容量：100g

② 寺島なすのコンフィチュール



材料は「寺島なす」と砂糖のみ。コトコトじっくり煮詰めました。トーストに、スコーンに、ヨーグルトに。内容量：200g

③ おいねのつるいもの揚げ煮ころがし



コクのあるじゃがいも「おいねのつるいもの」の素揚げに、甘辛のたれをからませて仕上げました。食べごたえのあるサイドディッシュです。内容量：250g

④ 江戸東京野菜8種のピクルス



材料は、伝統野菜の「早稲田みょうが」「馬込三寸(にんじん)」「谷中しょうが」「金町小かぶ」に、東京産のたまねぎ、赤黄パプリカ、ミニトマト、あやめかぶ。大石みどりさん特製のピクルス液で。内容量：350g

⑤ 滝野川ごぼうと檜原村の手づくりこんにゃく有馬煮



「滝野川ごぼう」と秋川の清流が聞こえる檜原村のこんにゃくを煮て、和歌山の実ごぼうで香りつけ。ごぼんが進みます。内容量：200g

⑥ 東京うどの南高梅梅酢漬



「東京うどん」の真っ白な肌をピンク色に染めているのは、紀州南高梅の自家製梅酢。ナチュラルな酸味がさわやかなひと品です。内容量：100g

⑦ 内藤とうがらしの葉のピリ辛つくだ煮



たっぷりのとうがらしの葉に実も入れました。「内藤とうがらし」を味わいつくす煮ものです。ビールにも、お酒にも、もちろんごはんのおともにも。内容量：80g

⑧ 江戸東京野菜の焼きびたし



「内藤かぼちゃ」「寺島なす」とパプリカ、エリンギを直火で焼いて、ポン酢にひたしました。味のバラエティを楽しんでいただけます。内容量：250g

天候不順のため、予定していた野菜の収穫ができず、内容を変更することがあります。ご了承ください。

ご注文は、下記、注文書欄に記入の上、ファクシミリか、Eメールでお送りください。

▶ファクシミリ：03-5856-6545

▶Eメール：yosshi-kana4417@hotmail.co.jp

お支払いは、次のいずれかの方法でお願いします。

▶銀行振込：みずほ銀行足立支店 普通1448377 ベジ吉おかめ高橋芳江にお振り込みください。

▶郵便振替：お届けした箱に入っている用紙で送金してください。

9月16日、クロネコヤマト便にて発送予定。翌日か翌々日にお届けします。

製造：【ベジ吉おかめ】〒123-0842 東京都足立区栗原 3-20-3

販売：(株)果菜里屋 〒123-0842 東京都足立区栗原 2-19-7 TEL:03-3858-5855



【ベジ吉おかめ】注文書 申込受付は9月15日(火)まで!

フリガナ		
お名前	お電話番号	
お住まい	〒	
Eメール		
ご注文数 () セット	お支払い方法	<input type="checkbox"/> 銀行振込 <input type="checkbox"/> 郵便振替
【ベジ吉おかめ】を知ったきっかけ <input type="checkbox"/> インターネット <input type="checkbox"/> ちらし <input type="checkbox"/> 知人 <input type="checkbox"/> その他		
※お届け先が異なる場合、先様のお名前、住所、電話番号をお知らせください		