

トライくんクーポン
2015

12/23 水
当日限定

ご精算前に本券をレジ係にご提出ください

たまご 50円引 (税込)

※10個入たまご(白・赤)に限り。※うすうすは除かせて頂きます。

●クーポン券1枚につき、対象商品1点にご利用いただけます。
●たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い目で1枚ご利用いただけます。
●本券を現金化することはできません。●ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
●その他の割引券との併用はできません。●お好きなコーナーの商品は除きます。

1枚ずつ切り取ってご提出ください

トライくんクーポン
2015

12/30 水
当日限定

ご精算前に本券をレジ係にご提出ください

たまご 50円引 (税込)

※10個入たまご(白・赤)に限り。※うすうすは除かせて頂きます。

●クーポン券1枚につき、対象商品1点にご利用いただけます。
●たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い目で1枚ご利用いただけます。
●本券を現金化することはできません。●ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
●その他の割引券との併用はできません。●お好きなコーナーの商品は除きます。

1枚ずつ切り取ってご提出ください

トライくんクーポン
2015

12/21 月
27 日

ご精算前に本券をレジ係にご提出ください

1,000円以上お買上げの方 30円引 (税込)

お買上げ合計金額より

※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
●1回のお買い目で1枚ご利用いただけます。●その他の割引券との併用はできません。
●本券を現金化することはできません。●ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。

1枚ずつ切り取ってご提出ください

トライくんクーポン
2015

12/28 月
2016 1/3 日

ご精算前に本券をレジ係にご提出ください

1,000円以上お買上げの方 30円引 (税込)

お買上げ合計金額より

※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
●1回のお買い目で1枚ご利用いただけます。●その他の割引券との併用はできません。
●本券を現金化することはできません。●ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。

1枚ずつ切り取ってご提出ください

年末年始はこめで決まり!

宝酒造 漣・漣DRY

お料理マッチング

どっちでカンパイする?

漣
口に広がるやさしい甘みと酸味が特徴。味わいの輪郭がはっきりとしたお料理にぴったり!

漣DRY
すっきりとしたキレのある飲み口が特徴。淡泊な味付け、素材の旨味を活かしたお料理にぴったり!

焼肉マッチング

カルビ
お肉のおいしさが際立ち、タレとの相性も抜群!

タン
フルーティーな香りと爽やかな酸味が加わり、ボリュームあるおいしさに。

デザートマッチング

ロールケーキ
漣のほどよい甘さが、生クリームとフルーツの贅沢な味わいを際立たせます。

アップルパイ
甘酸っぱいりんごの風味を漣DRYが上品に引き立て、絶妙なおいしさに。

パーティーにはこのサイズがおすすめ!

大きなサイズでみんなで乾杯しよう!

大容量 750ml

※店舗によりお取扱いのない場合がございます。
※写真はすべてイメージです。

017915122120000

トライくん Kitchen [トライくんキッチン]

年神さまをお迎えし、おいしい1年に!

もうすぐお正月! お正月は年神さまをおうちにお迎えし、1年の五穀豊穡と家族の健康をお祈りする行事です。おせち料理、お雑煮を作り、年神さまと一緒にいただいて、1年の幸せを祈願しましょう!

おうちでお手軽に作るおせち料理&お雑煮をご紹介します!

今回のレシピ

お手軽にトライ! おせち&お雑煮

ぎゅーとら



おいしい 発貝伝!!

紀文 鯛入り御蒲鉾 祝月の巻

■おせち料理に欠かせないぜいたくな逸品

「食の安全」を第一に「疑わしきは仕入せず、製造せず、出荷せず、販売せず」が、紀文の商品づくりのポリシーです。伝統的な蒸し蒲鉾である紀文のお正月蒲鉾は、高級魚である「鯛」や「ぐち」などの持ち味を生かし、「風味のよさ、しなやかな弾力、歯切れのよさ」を兼ね備えた蒲鉾に仕立てました。天日塩を使用してるやかに、魚の風味や旨みを最大限に引きだしています。おせち料理の彩りに、ぜひ加えていただきたい逸品です。

働くママ 代表! ぎゅーとらママスタッフのここがおすすめ!

おせち料理に欠かせない蒲鉾。1年のはじまりにいただくものだから、材料にもおいしさにもこだわりたい! 飾切りに挑戦して、華やかなおせち料理を作りましょう!

ぎゅーとら 見つけた! おいしさを紹介します!

おいしい 魅力発貝!!

■めでたい鯛入り! 江戸づくり

江戸時代の人々は高級魚である「鯛」を尊び、おめでたい「鯛」で縁起のよい蒲鉾をつくりました。江戸で生まれた紀文の蒲鉾は、その先人たちの技と心意気を活かした江戸づくり。こだわりの「鯛」と現代の蒲鉾原料で最高級とされる「ぐち(いしもち)」を組みあわせ、さらに「たら」を加えた正月祝いにぴったりの蒲鉾です。

■日の出を表わすめでたい形

お正月に食べる蒲鉾と普段の蒲鉾の違いは、「鯛」や「ぐち」などの高級原料を使用している他、量目も多く山高な形をしていること。これは、蒲鉾(紅)のいわれでもある「日の出」の形であり、おせちの重詰めに適するように、重箱の大きさ、深さに合わせ、しっかりと見栄えがするよう量目と大きさにしつらえてあります。

■紀文流! おいしく食べられる厚さ

蒲鉾が一番おいしく食べられる厚さをご存知ですか? 紀文のお正月蒲鉾は、上等な原料を使った魚の旨みの他、しなやかに歯切れのよい食感が最大の特長。そんなお正月蒲鉾のおいしさを存分に味わっていただける最適な厚みを、紀文では1.2cmと定めています。薄すぎず、厚すぎず、本来のおいしさを堪能していただける厚さです。

お正月も華やかに! 飾切りにトライ

蒲鉾の切っ方を工夫するだけで、とっても華やかに。詳しくは紀文のWebページを検索してみてくださいね!