

ご予約承り中! 1月31日〇まで

※お気軽にお申し付け下さいませ。
※巻き寿司はすべて「わさび抜き」になっております。

商品の運達は、
2月3日〇 午後3時以降
に限らせて頂きます。

◆商品お渡し場所各店サービスカウンター

2018年
2月3日〇は **大安!!**
めでたさ倍増!

東方向かかって
まるかぶり!



今年の恵方は
南南東

毎年大好評!
お植打ちNo.1!



6601 **福ずし**
干貝 玉子 鰹
高野豆腐 じゃがいも
1本 本体 **398円**
(税込430円)

ボリューム満点!
おすすめ新商品!



6604 **はみだす大きさの
カニカマ天巻**
【寿司飯】カニカマ天 グリーンリーフ
1本 本体 **380円**
(税込411円)

節分巻き寿司

招福

海鮮具材
たっぷり!

太巻
約18cm



6603 **海鮮大漁巻**
海苔 サーモン 玉子 ไข่
数の子 穴子 まぐろ いか
1本 本体 **880円**
(税込951円)

2/3日 節分スペシャル
2000円(税込)以上
お買上げのカード会員様
お買上げのカード会員様
お買上げのカード会員様
5倍 **3倍**

6602 **大名巻**
干貝 カニ風味海苔 穴子 玉子
高野豆腐 鰹 じゃがいも じゃがいも
1本 本体 **600円**
(税込648円)

023318011520000

トライくんKitchen

[トライくんキッチン]

vol. **233**

2018
1/15 ▶ 28
[Mon] [Sun]

大寒を
あつたかスープでのりきる!
1月20日は大寒。あつたかスープで体の中から温まる♪!



2018
トライくんクーポン 1/22月 ▶ 28日

ご精算前
1,000円以上
お買上げの方
お買上げ合計金額
30円引
※「商品券」「クーポン」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
※1回のお買い物で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。
※コピー・複製は使用できません。

2018
トライくんクーポン 1/15月 ▶ 21日

ご精算前
1,000円以上
お買上げの方
お買上げ合計金額
30円引
※「商品券」「クーポン」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
※1回のお買い物で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。
※コピー・複製は使用できません。

2018
トライくんクーポン 1/24水 当日限定

ご精算前
たまご **50**円引
※10個入たまご(白・赤)に限りませ。
※うずら卵は除かせて頂きます。
①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。
②たまごを含む500円以上のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
③その他の割引券との併用はできません。●ご利用日を通じた場合は無効となります。
④本券を現金化することはできません。●地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
⑤コピー・複製は使用できません。

2018
トライくんクーポン 1/17水 当日限定

ご精算前
たまご **50**円引
※10個入たまご(白・赤)に限りませ。
※うずら卵は除かせて頂きます。
①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。
②たまごを含む500円以上のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
③その他の割引券との併用はできません。●ご利用日を通じた場合は無効となります。
④本券を現金化することはできません。●地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
⑤コピー・複製は使用できません。





肉巻きおにぎり



材料(10個分) 1食・202kcal

- ・ご飯……………1合分(340g)
- ・豚ばら薄切り肉……………10枚
- ・わが家は焼肉屋さん 中辛……………大さじ5
- ・サラダ油……………大さじ1
- ・サニーレタス……………適量
- ・プチトマト……………適量

作り方

- ①ご飯を俵型に握り、豚ばら薄切り肉で包む。
- ②フライパンに油を熱して、肉の巻き終わりを下にして入れ、転がしながら焼く。
- ③肉の全面に火が通ったら、わが家は焼肉屋さん 中辛を加えて絡め焼きにする。
- ④皿にサニーレタスとプチトマトを盛りつけ、③を盛りつけたらできあがり。



この商品を使って

焼肉屋さんのあの味をご家庭で楽しめる焼肉のたれです。ごま油の香りと熟成だれのコク、おいしさの証は2層に分かれたたれにあります。

※キックマン わが家は焼肉屋さん 中辛 400g



この商品ひとつで簡単に本格的な肉巻きおにぎりを作れます。



※掲載商品は店舗によりお取扱いのない場合がございます。

カレー醤油の焼きおにぎり



材料(2人分) 1食・355kcal

- ・ご飯……………400g
- ・赤缶カレー粉……………小さじ1
- ・醤油……………大さじ1と1/2
- ・おろしにんにく……………小さじ1/2

作り方

- ①おにぎりを作る。
- ②アルミホイルに薄くサラダ油(分量外)を塗る。①をのせ、オーブントースターで全体が乾くまで焼き、Aを塗る。
- ③少し焦げ目がついてきたら、裏返して同じようにAを塗る。これを2~3回繰り返して程よい焼き色がついたら取り出し、仕上げにもう一度Aを塗ってできあがり。

この商品を使って

30数種類のスパイス&ハーブを絶妙なバランスで調合し、こだわりの製法で仕上げています。

※S&B 赤缶カレー粉 37g



たらことチーズのおにぎり



材料(2人分) 1食・415kcal

- ・ご飯……………300g
- ・青じそ……………8枚
- ・プロセスチーズ……………50g
- ・あえるパスタソース たらこ……………2袋

作り方

- ①ご飯にあえるパスタソース たらこを角切りにしたプロセスチーズを加えて混ぜ、4等分してにぎり、青じそではさんでできあがり。

この商品を使って

たっぷりのつぶつぶたらこをバターで仕上げた、たらこの豊かな風味と濃厚なバターが絡み合うコクのあるソースです。

※キュービー あえるパスタソース たらこ 1人前×2袋入



※掲載商品は店舗によりお取扱いのない場合がございます。