

北海道十勝産  
あずき使用

ホクレン

ホクレンは、JAグループ北海道において、  
経済事業を担っている組織です。

# ゆであずき



十勝エリア

北海道十勝で生まれた小豆を風味豊かにおいしくゆでました。

名古屋発祥の  
“小倉トースト”も  
簡単に出来ちゃいます



【1缶：430g】  
賞味期限：1年以上

- 【原材料】砂糖（てんさい北海道産）  
・あずき（北海道十勝産）  
・食塩／増粘剤（加工デンプン）  
【販売】ホクレン

ちょっと手を加えて  
食べ方いろいろ！



おしるこ



かぼちゃの小豆煮

※写真は調理イメージです。  
(パン・バターはつきません)

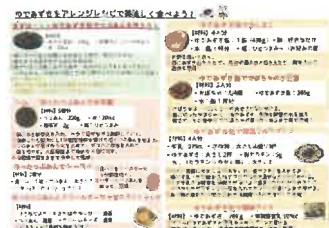
## <十勝産のあずきが美味しい理由>

### 理由1. 昼夜の寒暖差

小豆は日中に栄養を作り、夜の寒気で昼につくった  
栄養を糖分に変えていきます。

### 理由2. 土壌が火山性

火山灰をたっぷり含んだ土壌は水はけが良く小豆の  
栽培に適しています。



食べ方いろいろ！  
美味しい活用レシピ付き

先着120缶  
お早めに！

## ゆであずき

【原材料】砂糖（てんさい北海道産）・あずき（北海道十勝産）  
・食塩／増粘剤（加工デンプン）  
【販売】ホクレン 【容量】1缶：430g

常温

おためし  
3缶 **1,680円** 税込  
(1缶あたり560円)

お得な  
5缶 **2,680円** 税込  
(1缶あたり536円)

お隣さんと  
10缶 **4,980円** 税込  
(1缶あたり498円)

ご注文  
締切 **5/11**(月)

お申込み方法などは“チラシの裏面”をご覧ください。当店までお気軽にどうぞ。

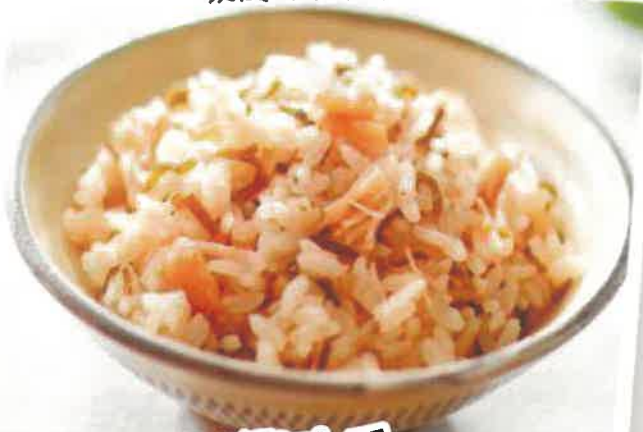


感動いちば人気商品「ほたて乾燥貝柱」をつかって



# ほたての炊き込みご飯を作ってみませんか？

「帆立の炊き込みご飯」は道産子にとっては馴染み深い「家庭の味」なんです。ご家庭でカンタンおいしく、おうち時間を少しでも楽しくお過ごしくださいね。



“おむすび”にして  
散歩のお供にも!

## ♪カンタン・おいしいレシピ♪

【材料（4人分）】

- ★ほたて乾燥貝柱 6個
- ★細切り昆布 適量
- ★生姜1かけ
- ★お米3合
- ★調味料・酒（大さじ2）・塩（小さじ1と1/2）
- ・水&戻し汁（3カップ）
- ・醤油（大さじ1）

【つくり方】

- ①. 貝柱を約65℃お湯に2時間ひたし、柔らかく戻す。
- ②. 貝柱と戻し汁をわけ、貝柱をほぐす。
- ③. 生姜は皮を剥き、千切りにする。
- ④. お米3合を研ぎ、調味料をすべて入れる。
- ⑤. ②③細切り昆布を入れひと混ぜしてご飯を炊く。



食べ方いろいろ！  
美味しい活用レシピ付き⇒



※画像は調理イメージです。

～今回使用したのは以下の北海道食材になります～

格付け認定  
最高級

## ほたて乾燥貝柱

### 美味しさのひみつ！

オホーツク海の冷たい海水で育った湧別町のホタテは、地撒き方式で養殖され、天敵から逃げるためによく動くことで、身が引き締まったプリプリとした食感になります。



湧別漁業協同組合直送  
当店がまとめて仕入れて  
お届けするため  
お得な価格です！

日本三大漁場のひとつ。  
栄養豊富なオホーツク海

冬の流氷の下には豊富なプランクトンがいます。ホタテはそれをたくさん食べることで、うまみ成分のグリコゲンが増え、美味しくなります。



無添加



1袋70g  
2Sサイズ  
約15～20粒入り

＜お届け無料の特別価格＞

先着80袋  
お早めに！

おためし  
1袋 2,500円税込

1袋あたり  
約2,400円

お得な  
2袋 4,800円税込

1袋あたり  
2,300円

お隣さんと  
3袋 6,900円税込

物産展で高値で取引されている高級珍味を  
お裾分けし、口いっぱいの幸せを共有。

※賞味期限：常温10カ月以上

ご注文  
締切 5/11(月)

【お届け】5月下旬頃、スタッフがご自宅までお届けします。  
【お支払い】新聞代と一緒にあります。

＜FAXお申込用紙＞

お名前		お電話 番号	ゆであずき：3缶
様			ゆであずき：5缶
			ゆであずき：10缶
			ほたて乾燥貝柱：1袋
ご住所			ほたて乾燥貝柱：2袋
			ほたて乾燥貝柱：3袋

＜商品名＞

＜数量＞

お申込はお電話・FAX・HPからどうぞ！

## ASA名古屋販売

〒460-0014 名古屋市中区富士見町12-24

電話 253-5704

FAX 339-0843

平日は7時～18時まで受付

(土・日・祝は7時～12時まで)

24時間受付

ホームページからお申込みがオトクです！

朝日新聞名古屋販売ホームページより

お申込みいただけます。

表示価格より

100円引きとさせていただきます！

名古屋販売 物品販売 検索

スマホから  
お申込みは  
こちらより



【商品の返品・発送について】商品の性格上、お客様都合での返品・交換はお受けできませんが、万が一商品に問題があった場合は商品到着後8日以内に右記にご連絡いただければお取り替え致します（無料）

【個人情報について】お客様の個人情報は当ASAが管理し、商品のお届けや商品のご案内に使用します。当社のプライバシーポリシーは<https://www.all-asa.jp/>をご覧ください。

【商品に関するお問合せ先】潮感動いちば TEL0120-332-552  
9:30-18:00 日・祝休 〒060-0041 札幌市中央区大通東2-3-1-9F