

5/19号

Cut定番のカット野菜は
使用する野菜の
種類やカット方法により
毎週価格が
変動します。

※5/19号のカット野菜は以下の内容でお届け致します。

Cut Meal ～カットミール～						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
5/19(月)	豆腐の ごまみそ汁	キャベツ 玉 葱	角切 スライス	180g	270g	360g
5/20(火)	ツタアロココリ-の 洋風煮	白 菜 人 参	角切 半月又銀杏	120g	180g	240g
5/21(水)	ほたてとふわふわ卵の炒め	玉 葱 白 菜	スライス 角切	80g	120g	160g
5/22(木)	豚肉と 豆腐のチャンプル	玉 葱 人 参	スライス 半月又銀杏	240g	360g	480g
5/23(金)	蒸し野菜の ドレッシングがけ	キャベツ 人 参	角切 短冊	220g	330g	440g
5/24(土)	焼くわと チンゲン菜のうま煮	白 葱 人 参	斜めスライス 半月又銀杏	60g	90g	120g

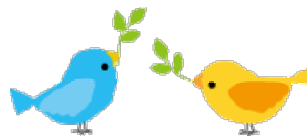
※メニューブックには、月・火曜日のカット野菜の消費期限が
本日中と表示されていますが、当社のカット野菜は自社で
製造している為お届け日翌日までお召し上がりいただけます。



【ワイングラス】のおはなし

ワインを普段から飲んでいる人はご存じかもしれませんが、赤ワインと白ワインではグラスの大きさが違います。一般的に赤ワインのグラスの方が大きく、白ワインのグラスの方が小さく作られています。それは美味しく飲める温度が違うからなんです。赤ワインは常温に近い方が美味しく白ワインは冷やした方がより美味しいと言われています。白ワインのグラスの口を大きいものにしてしまうと、空気に触れてすぐに常温になってしまいます。そのため、口の部分を小さくすることによって、冷えた状態で飲みきれようになっているのです。逆に赤ワインは香りを楽しむことが多く、常温で飲んだ方が美味しい事から、香りが広がりやすく常温を維持しやすい大きいグラスに注がれるそうです。

グラスの足の長さに違いがあるのも同様で、ワインは時間をかけてゆっくり香りや味を楽しむものなので、グラスに直接手をふれて飲むと体温がワインに伝わってしまいます。そのため、毎回の様にワインの注がれている部分に触れてしまうと本来の味を楽しめなくなるので、ワイングラスを持つ時には足の部分をつまんで持ちワインに体温が伝わらないようにして飲むようにしましょう。



< カット野菜のご案内 > ～ カットミール・Cut定番・キットde菜メニュー ～

	Cut定番価格 (税込価格)					
	5日間 (月～金)			6日間 (月～土)		
	通常価格	Cut金額	合計価格	通常価格	Cut金額	合計価格
2人用	6,620円	450円	7,070円	7,910円	480円	8,390円
3人用	8,290円	580円	8,870円	9,910円	620円	10,530円
4人用	10,570円	680円	11,250円	12,640円	730円	13,370円



Cut定番						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
5/19(月)	ビーフ入り 野菜炒め	白 菜 人 参	角切 細切	140g	210g	280g
5/20(火)	こんがり豆腐ステーキ 粉ふきかぼちゃ	青 葱 かぼちゃ	小口 角切	少々 160g	少々 240g	少々 320g
5/21(水)	シチューハンバーグ	じゃが芋 玉 葱 人 参 玉 葱	乱切 スライス 乱切 みじん	250g 60g	375g 90g	500g 120g
5/22(木)	鶏肉とチンゲン菜の 塩炒め	玉 葱 人 参	スライス 短冊	120g	180g	240g
5/23(金)	ハルの中華スープ はりはりあえ えのきのみそ汁	白 菜 人 参 キャベツ	角切 細切 角切	100g 30g 100g	150g 40g 150g	200g 60g 200g
5/24(土)	豆腐と野菜の煮もの	人 参	半月又銀杏	30g	40g	60g

キットde菜						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
5/19(月)	とろ～り チーズグラタン	キャベツ 玉 葱 人 参	角切 スライス 半月又銀杏	240g	360g	480g
5/20(火)	豆腐のそぼろ煮	白 菜 人 参	角切 細切	160g	240g	320g
5/21(水)	カット野菜はありません					
5/22(木)	カット野菜はありません					
5/23(金)	豚肉と野菜の コウマ炒め	玉 葱 人 参	スライス 細切	100g	150g	200g
5/24(土)	具だくさん キーマカレー	玉 葱 ピーマン 赤パプリカ	角切 角切 角切	140g	210g	280g



【Cut定番 日毎の金額表】							
		月	火	水	木	金	土
2人用	商品番号	189	289	389	489	589	689
	金額	1,390円	1,440円	1,680円	1,450円	1,450円	1,390円
3人用	商品番号	190	290	390	490	590	690
	金額	1,750円	1,800円	2,110円	1,820円	1,820円	1,740円
4人用	商品番号	191	291	391	491	591	691
	金額	2,220円	2,300円	2,660円	2,310円	2,310円	2,220円

カット野菜の産地予定一覧			
品 名	産 地	品 名	産 地
キャベツ	愛知・滋賀	人参	徳島・鹿児島・長崎
玉葱	北海道・兵庫・長崎・佐賀	白菜	長崎・熊本・宮崎・茨城
かぼちゃ	ニュージーランド・長野・長崎	ピーマン	高知・宮崎・鹿児島
白葱	鳥取・静岡・群馬・茨城	青葱	大阪・徳島
じゃが芋	鹿児島・長崎	赤パプリカ	韓国・オランダ・ニュージーランド

<裏面のご案内もご覧ください>

つくる人から笑顔に。
YOSHIKE!