

# サポート食(サポ食) 注文表



※お申込みは、FAX(096-325-6424)をご利用下さい。

熊本市西区横手2丁目13-22 磨天楼

(ふりがな) 氏名	電話番号	-	-
住所 〒	デリバリー希望日	月	日
		時	分 頃

品名	備考	単価	個数	合計金額
① 栄養ドレッシング	<冷凍・冷蔵>120g	800円	本	
② グリビツシュソース	<冷凍・冷蔵>75g	1000円	個	
③ オリーブソース	<冷凍・冷蔵>110g	1000円	個	
④ 洋風おさしみソース	<冷凍・冷蔵>130g	1000円	本	
⑤ 天草大王レバーオイル漬け	<冷凍・冷蔵>90g	1000円	個	
⑥ キノコのオイル漬け	<冷凍・冷蔵>90g	1000円	個	
⑦ 魚のオイル漬け	<冷凍>100g	2000円	個	
⑧ 砂肝コンフィ	<冷凍>65g	1000円	個	
⑨ 牡蠣のコンフィ	<冷凍・冷蔵>75g	2000円	個	
⑩ レンズ豆ピクルス	<冷蔵>100g	500円	個	
⑪ 熊本野菜マリネ	<冷凍>200g	500円	個	
⑫ 熊本食材手作り安心ふりかけ	<常温>1パック	1000円	P	
⑬ カンパーニュハンバーグ	<冷凍・冷蔵>130g	1500円	個	
⑭ 牛すね肉赤ワイン煮込み	<冷凍>170g	2000円	個	
⑮ 熊本黒大豆スープ	<冷凍>200g	500円	個	
⑯ お米のタルト 21cm ホール	<常温・冷蔵>	3500円	ホール	
⑰ 自家製ポークハム	<冷凍>90g	1000円	個	
⑱ オススメセット※	<冷凍>1~2名分	6000円	セット	
			合計金額	円

※オススメセット内容 ・自家製ポークハム(90g) ・レンズ豆のピクルス(100g) ・砂肝コンフィ(65g)  
 ・熊本野菜マリネ(200g) ・熊本黒大豆スープ(200g) ・カンパーニュハンバーグ(130g)  
 ・チョコレートケーキ(2個) ・栄養ドレッシング(80g)

## <ご注文について>

- ◎デリバリーはご希望日の3日前までにFAXまたはお電話にてご連絡お願い致します
- ◎お申込み後のキャンセルは不可となりますのでご注意ください
- ◎デリバリーは1回のご注文が3000円(税込)からお受けしています
- ◎デリバリー料金は1回500円 / 5000円以上の場合はデリバリー料無料です
- ◎代金のお支払いにつきましては銀行振込み又は現金払いで宜しくお願い致します
- ◎銀行振込みの詳細はご注文後にお知らせ致します

## ①栄養ドレッシング

リノール酸、リノレン酸、オレイン酸のバランスが良く、酸化しにくい油と、国産有機米酢、自然塩のみで作った安心と栄養がたっぷりのドレッシングです。野菜サラダ全般にお楽しみいただけます。

## ②グリビッシュソース

グリビッシュソースとは、白ワインビネガーとオリーブ油とピクルスをベースに作るソースで、魚介鶏肉、野菜などにとってもよく合う美味しいソースです。塩をして焼いた食材に、生野菜にかけてご賞味下さい。

## ③オリーブソース

オリーブの実を細かくして作ったオメガ9(オレイン酸)がたっぷり摂れるソースで、焼いた魚や鶏肉、フランスパンに乗せてご賞味下さい。

## ④洋風おさしみソース

フレンチドレッシングをベースに和風に仕上げたソースです。

お刺身に魚介のサラダにかけて、今までにない魚介とのコラボレーションの味をお楽しみ下さい。

## ⑤天草大王レバーオイル漬け

臭みの無いレバーで食べやすいオイル漬けに仕上がっています。

日本酒、ワイン、焼酎など好きなお飲みものと一緒に、またお惣菜の一つとしてご賞味下さい。

## ⑥キノコのオイル漬け

原木栽培椎茸を使ったオイル漬けです。好きなアルコールのおつまみに、またフランスパンにのせても美味しく、オイル漬けのオイルも一緒にお召し上がりになれます。

## ⑦魚のオイル漬け

白身魚、青身魚、魚の種類に関わらず、とても美味しい魚のオイル漬けです。

お魚大好きな方やお魚苦手な方にもおすすめします。

## ⑧砂肝コンフィ

熊本県産砂肝を使ったコンフィで、味わい深い砂肝に仕上がっています。

お酒の肴に、メイン料理のわき役にご利用下さい。

※コンフィとはフランスの調理法で、食材の風味の良さや保存性を有効的にする調理法です。

## ⑨牡蠣のコンフィ

牡蠣の旨みがひとしお。牡蠣料理の一品としてご家庭の食卓に彩りを与えてくれます。

## ⑩レンズ豆のピクルス

国産有機米酢と自然塩を使った、噛むほどに美味しいまろやかなピクルスです。

### ⑪熊本野菜マリネ

熊本野菜をいつも身近に、手軽で簡単に摂れるマリネ。国産有機米酢と自然塩でまろやかなマリネに仕上げています。

### ⑫熊本食材手作り安心ふりかけ

日本一の河内塩屋一番海苔、熊本のいりこ、オーガニック胡麻、自然塩だけで作る安心できる美味しさです。いりこや海苔から自然のミネラル、オーガニック胡麻から若返りのビタミンEが摂れる幸せがあります。

### ⑬カンパーニュハンバーグ

菊池の走る豚と天草大王レバーを使った田舎風(カンパーニュ)ハンバーグです。

良質の肉と自然塩が織りなす美味しさは、小さいお子様からご年配の方まで幅広い人気です。

### ⑭牛すね肉の赤ワイン煮込み

熊本県産牛すね肉を使った煮込みです。

赤ワインと野菜でじっくりと煮込んだすね肉の美味しさはご家庭での記念日にも活躍します。

### ⑮熊本黒大豆のスープ

コクのある黒大豆を手軽にとれるスープにしました。

ワイングラスに入れてちょっとオシャレにいつもの食卓へ。温めても冷たくても美味しく召し上がれます。

### ⑯お米のタルト 21cm ホール

お米を使ったタルトケーキです。使うお砂糖の量が50gと、とても少なく、お米の甘さが際立つタルトです。

食べた方には大好評♡ ホールでのご注文でお受け致します。(冷蔵庫で5日間保存可能)

### ⑰自家製ポークハム

野菜、香辛料、自然塩で豚ヒレ肉を1週間漬け込み、じっくりボイルしました。添加物や保存料不使用の味わい深い安心と美味しいが詰まった自家製ポークハムです。

※皆様の日々の食事にプラスして、身体作りにも貢献する志でご提供いたします。

磨天楼 上級食育アドバイザー 北里尚子