



（株）グリーンフーズよしだ 惣菜通信11月号



暮秋の候、皆様にはお健やかに過ごしの事とお慶び申し上げます。日頃は弊社商品をご愛顧いただき心より御礼申し上げます。

さて、本号では秋～冬向けの商品を中心にご案内させていただきます。

商品の詳細につきましては、【営業担当】大沼(090-8423-0288)、曳地(080-1664-0303)、【内勤】増井・大槻(024-534-2168)までご連絡頂けます様、お願い申し上げます。

彩り黒酢酢豚

新商品!



彩りにパプリカをトッピング

規格:1870g
「黒酢酢豚Sタイプ」に色彩豊かなパプリカ(赤・黄)をトッピングしました。

豆腐と茄子のダブル麻婆

新商品!



麻婆豆腐と麻婆茄子がひとつに

規格:1835g
豆腐と茄子を使用した麻婆メニューです。丼にもご利用頂けます。

玉子とキクラゲの味噌炒め

リニューアル!



味噌炒めソース使用

規格:1580g
「ピリ辛味噌」から「味噌炒めソース」に変更しました。コクのある味付けで更に美味しくなりました。

いか人參

リニューアル!



福島県郷土料理

規格:1300g
従来の「いか人參」より味付けを変更しました。福島県の郷土料理のひとつです。





11月

おすすめ商品

紅白なます



冬の冷惣菜におすすめ

規格: 1000g
冬の冷惣菜の定番商品。納豆昆布を使用した「三色なます」の2パターンございます。

揚げ野菜とバジルソースのサラダ



色彩豊かなホットサラダ

規格: 1860g
「ボジョレー」「クリスマス」「お正月」これからのイベントにぴったりです。加熱する為、常温でご販売頂けます。

海老3尾と秋野菜の天重セット



海老3尾入り

規格: 10食取り
贅沢に海老を3尾使用した天重セットです。「天ぷら盛り合わせ」にもご販売頂けます。

がんもと大根の田舎煮



おでん風煮物

規格: 3450g
がんもどきの味が染み込んだたれと大根の相性は抜群です。12月1日からがんもどきメーカー変更になります。

