



（株）グリーンフーズよしだ 惣菜通信10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。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本号では10月向け商品のご案内をさせていただきます。ご検討下さいます様お願い申し上げます。

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)までご連絡下さいます様、お願い申し上げます。

□ 豚肉と茸の味噌炒め丼 □



ご飯が進む味噌炒めソース

規格：1390g
ニンニクと生姜をブレンドした特製味噌炒めソースは、ご飯に合う味付けです。

□ 鮭ときのこのオイスター炒め □



季節感のあるメニュー

規格：1520g
「鮭と長芋のオイスター炒め」からリニューアルになりました。しめじを使用して季節感UP。

□ 豚肉と茸の中華炒め □



3種の茸を使用しました

規格：1810g
しめじ・舞茸・キクラゲを使用し、ごま油を効かせた醤油ベースのたれとの相性は抜群です。

□ 揚げ野菜とバジルソースのサラダ □



色彩豊かな洋惣菜

規格：1860g
色彩豊かな盛り付けが特徴で、惣菜売り場を華やかに演出します。





今月号のおすすめはこちら

□ 五目白和え □



コクのある手作り白和え

規格: 1150g
小さな規格の為ロス無くご販売頂けます。混ぜるだけの簡単調理です。

□ 小松菜としめじのお浸し □



こだわりの白だし

規格: 1200g
こだわりの白だしを使用し、小松菜のシャキシャキとした食感を生かしたお浸し商品です。

□ ぶなしめじの本格チャプチェ □



人気のチャプチェシリーズ

規格: 1780g
人気のチャプチェシリーズ、秋におすすめメニューです。

□ 鶏と根菜の黒酢炒め □



根菜メニュー

規格: 1830g
3種の根菜を黒酢で味付けした、女性に嬉しい内容です。

□ 太麺あんかけ焼きそば □



あんかけの季節に

規格: 2880g
寒くなるとあんかけ商品が売れ始めます。中太麺使用でボリューム感のある内容です。

□ がんもと大根の田舎煮 □



手作り煮物

規格: 3450g
風味豊かな煮物です。お弁当の付け合わせとしてもご利用頂けます。

