

2026年  
2月4回

KITCHEN MEMO キッチンメモ

## 南枚方支所開発

人気の大阪寿司を春夏秋冬、独自開発!!

届いてすぐに  
食べられるので  
助かります♪いろんな具材を  
楽しめるのが  
うれしい!!と好評の  
大阪寿司シリーズ  
第3弾!!

## 第3弾

季節をあじわう  
大阪寿司(春)「大阪寿司」って  
どんなもの?

いわゆるにぎり寿司ではなく、押し寿司や巻寿司などを盛り合わせた、大阪で作られる寿司の総称。

守口市のメーカー、  
「エスアールジャパン」さんと一緒に開発しました!いなり寿司、細巻、押し寿司  
それぞれに  
春を感じられる具材の  
意見を出し合って  
開発しました!

菜の花を入れるのは?

梅や山菜は  
春らしくて良い!ニシンや  
サワラの  
押し寿司は?

「菜の花」や「梅」「山菜」を  
入れることで  
春を感じるお寿司ができました!  
梅きゅう細巻は、すっぱさの中に  
梅のうまみがあつておいしい!  
ぜひ、食べてみてください♪

当日中  
にお召し上がりくださいシーズン新  
開発商品  
(米:国産)

54 冷蔵 次回3月4回 エスアールジャパン

季節をあじわう大阪寿司(春) 本体 498円  
1パック  
押し寿司や巻寿司の盛り合わせ寿司です。小麦・卵・えび・かに  
(416kcal・食塩相当2.9g / 1包装)

消費期限:お届け日当日

今回最終週!

6週利用キャンペーン

6週とも利用いただいた方は

次週3月1回の ポイント

6週中4週利用の方も次週3月1回のポイントが2倍

5倍!

次回 第4弾

?

季節をあじわう大阪寿司(夏)  
5月頃デビュー予定