

スタイルワン新聞 Vol.08



まいにちに感動を。



ボリュームたっぷりの焼豚はお助け食品!常備おすすめです



スタイルワン 焼豚(450g) ¥498(税込¥538)

ラーメンのトッピングだけじゃない!
この大きな焼豚なら使い道がいろいろ。
おつまみが欲しいときにはスライスして
さっと出せるし、子どもたちが大好きな
チャーハンにもたっぷり使えます。
時にはメイン食材にだってなっちゃう♪
おうちでのんびり過ごしたい日、
冷蔵庫にあると助かりますよ。



食品本部
精肉部
小川MD

スタイルワン焼豚5つの押しポイント

その1 じっくり味付けで、柔らか食感

柔らか食感のヒミツ、それは、豚肉を冷蔵庫で一晩以上じっくり味付けすること。
お肉の旨みがたまらない!

その2 直火焼だからこそその香ばしさ

甘めのタレ&直火焼のこんがり焼き色と
香ばしさは、食欲をそそられます。

その3 とってもボリュームー♥

1個なんと450gとビッグサイズ!なのに
538円(税込)と衝撃の安さ!!
これを使って憧れの
あのお肉、作っちゃう!?



その4 使い方いろいろ

そのままスライスしておつまみ、角切りにして
チャーハンなど、いろいろ使える!
厚切りスライスで温玉のせ焼豚丼
も良いですね♪



その5 安全・安心

原料の豚肉は厳しい基準を満たした
ものを使用。国内工場ですべて確認
して製造しているから安全・安心です。



日本ハム(株)茨城工場



ピアタン



アピタン

バイヤーが行く! / PICK UP

アピタ・ピアゴオリジナル まるで無重力の座り心地! コスモゼロクッション

お尻や腰にかかる負担を軽減!独自の2層ハニカム構造が沈み込みすぎを防ぎ、体圧を分散します。
リモートワークにもぜひ!

住関本部
ホームファニング部
尾崎MD

クッション
本体

取り外しできる
カバー付き

コスモゼロクッション
(約40cm×35cm×3.8cm)

1月度月間奉仕価格
1月1日(祝・金)~1月31日(日)

通常価格 ¥1,980(税込¥2,178)
⇒ ¥1,500(税込¥1,650)

私のオススメ UN? Collection / 「産地精米」で安心安全 アピタ・ピアゴのお米

米どころの中でも品質の安定した特定農協のお米を、その地域で精米し、センターに直接納品していただくので、他のお米が混入することがありません。

国内有数の豪雪地帯である新潟県魚沼地区。周辺の山麓から流れ出る豊富な雪解け水と滋味豊かな土壌に育まれた、人気のおいしいお米です。

毎年、田植えと収穫時期に産地を訪問し品質を確認しています。ホームページ内「お米の魅力発信中たぎたて情報局」にも私がオススメするお米の情報がたくさんあります。
是非ご覧ください!

JA津南町指定
魚沼産
こしひかり
5kg

もちり、やわらか!
JA津南町指定
魚沼産こしひかり
(5kg) ¥2,980(税込¥3,219)

食品本部
ドライ食品部
平岩MD