

8月のデリ

アマイコト
イニオイ

カライコト
イデアイ



7月29日(水)▶8月4日(火)

こだわりの出汁で炊いたお米を使用して製造しております。出汁の薫り引き立つ味わい深いお弁当を是非ご賞味ください。

贅沢鮭明太海苔弁

沖縄県内の美味しい海藻をお届け致します。

もずく・海ブドウ

もずキム
(沖縄県 那覇市)

5日(水)▶11日(火)

卵と山芋をたっぷりと使用したふわふわ食感のお好み焼き。

ねぎふわふわ(お好み焼き)

宮古島の海塩を使い、秘伝のタレに漬け込んだ柔らかくジューシーな塩からあげ。

塩からあげ

ゆめや
夢屋
(京都府)
とり
鶏からの家
(宮崎県)

12日(水)▶25日(火)

厳選まぐろや天然地魚にこだわった本格江戸前にぎりの寿司店です。

大江戸握り

すし かつ ぼう
寿司割烹 すし将
(神奈川県 川崎市)

豚バラ肉をとろとろになるまで煮込んだ角煮です。

豚の角煮

はかた
博多いもっ子屋
(福岡市)

26日(水)▶9月1日(火)

北海道産の素材をふんだんに使ったお弁当です。

ステーキ弁当

みち えき
道の駅ながわ
(北海道 中川郡 那賀川町)

沖縄の塩、香り豊かな青のりを絶妙に混ぜ合わせカラッと揚げた一品です。

手羽塩香味揚げ

とり まさ
鳥将
(東京都 板橋区)

※開催内容・お店が変更する場合もございます

8月のスイーツ

アマイコト
イニオイ

カライコト
イデアイ

コトイチ
koto-ichi

〒180-0003
東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24
アトレ吉祥寺店 本館1階 コトイチ
TEL/FAX 0422-22-1898

7月29日(水)▶8月4日(火)

濃厚なのに甘すぎない絶妙なバランスの北海道クリームは、生マラサダと相性抜群です。たっぷりクリームと、至福の時間をお過ごしください!

生マラサダ北海道クリーム

レインボウ ピレア
RAINBOW PiLea
(神奈川県)

5日(水)▶11日(火)

なめらかで濃厚な味わいの甘さを追求したパウンドケーキ専門店。

レモンスイートのパウンドケーキ

シルク キョウト
SILK Kyoto
(京都府)

12日(水)▶25日(火)

東京池上本門寺からほど近い場所に本店を構えるあんまき専門店だるまや。

あんまき

とうきょう
東京あんまき だるまや
(東京都 池上)

26日(水)▶9月1日(火)

黒糖の粒が入った、もちり食感の優しい甘さの蒸し菓子です。

黒糖アガラサー

ぐ し けん しょうてん
具志堅商店
(沖縄県 沖縄市)

※開催内容・お店が変更する場合もございます