

5月の新商品・おすすめ商品

調味オイルとして！仕上げにも！ 美味しさ引き立てる「王冠の雫 翡翠」

「王冠の雫」シリーズは、長寿世界一といわれる鹿児島県徳之島の最高品質の食材や、新鮮なマグロを1か月間低温熟成させた旨味成分にイタリア産良質オリーブ油などを加えオリジナル製法で手作りした万能調味オイルです。「調味オイル」として食材に混ぜたり、「仕上げオイル」として直接かけてもお召し上がりいただけます。翡翠は、素晴らしい薬効成分が証明された徳之島の奄美しまアザミをフリーズドライにして、色合いや風味を最大限引き出した状態で、栄養価をさらに強化しています。

5つの基本的な使い方

炒める

和洋中なんでも
いつもの油にプラス

仕込み

グリル・ソテー・唐揚げ
串揚げなど

仕上げ

器に盛って
最後にひとかけ

隠し味

オムレツ・コロッケ
ハンバーグなど

ブレンドオイル

レモン・上級オリーブオイル・バター・醤油・味噌・生クリームなど
パンや野菜用に

食材の持味(旨味&香り)を引き上げるオイルとしてお使いいただけます



奄美しまアザミとは？

奄美しまアザミは、キク科のアザミ属の多年草で、食材としてはあまり知られていませんが、国立大学法人琉球大学熱帯生物圏研究センターの研究により、さまざまな栄養が備わっていることが明らかになっています。

- ① ポリフェノール含量が高く、市販のレタスやブロッコリー、キャベツなどに比べ6〜7倍といわれています。
- ② 奄美しまアザミの油には、人の健康維持に役立つと注目されているα-リノレン酸(オメガ3脂肪酸)が豊富に含まれています。
- ③ さまざまな機能が期待されています。



翡翠のサーモンソテー

材料(1人分)

- ・サーモン切り身(ノルディック/アトランテック/キングなど) 1枚
- または刺身用サーモンの柵切り(1枚で1〜2人分)
- ・翡翠(ひすい) 小さじ1〜2杯位
- ・塩、黒胡椒(白胡椒でもOK) 適量

下準備

- ・サーモンには表裏塩胡椒する
- ※魚には通常白胡椒をおすすめしますが、サーモンなどの魚臭の強い魚には黒胡椒がおすすめです

<作り方>

- ① フライパンに翡翠を小さじ1〜2杯入れ、下ごしらえをしたサーモンをフライパンに火をつける前に並べてフタをして中火で2分半焼く(刺身の柵切りを使用する場合はもっと短時間でOK)
- ② ひっくり返して再びフタをして2分前後焼く
- ③ お好みでフランスパンの薄切りや温野菜を添えてお召し上がりください(焼いたフライパンに生クリーム適量と塩と白胡椒を少々加えソースにしても美味しいです)



フルフル
です!

振って使うオイル

ユニマルシェ
TV
ご紹介商品

[61186]

王冠の雫 翡翠
100mL 1,620円(税込)

今だけ100円引きキャンペーン

◆6/1(火)10:00まで 1,512円(税込)◆

あなたのベストカップルを見つけてね! 翡翠とのベストカップル食材

きのこ

ソテー・グラタン
カナッペ・オムレツ

パン

オリーブ油に混ぜて

チーズ

クリームチーズに混ぜて
カマンベールにつけて

納豆

数滴かけて

魚介類

ソテー・ムニエル・グリル・バスタソース
刺身のわさび醤油に数滴混ぜて

販売業者・運営会社:株式会社ユニヴァーサル / 運営統括責任者:代表取締役 水野 克裕 / 会社所在地:〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階 / 電話番号:0800-888-8877 / 販売価格:140円〜9,990円(税込) / 送料:330円〜2,000円(税込) ※【常温商品】【冷凍食品】は別梱包のため、それぞれに送料がかかります。 / 商品のお届け時期:ご注文完了日より5営業日以内に宅配便にて発送 / 支払方法:クレジットカード払い・クロネコ代金後払い・代金引換払い ※支払方法に応じて別途手数料あり / 販売数量の制限等:商品ごとにショッピングサイトにて表示 / 瑕疵担保責任:商品に隠れた瑕疵が発見された場合、お客様による商品ご確認後8日間は、商品の返品または代金の返金をいたします。この場合、送料や振込手数料等は、当社が負担いたします。 / 返品・交換・キャンセル:品質不良・破損・汚損・数量不足があった場合、お届けより8日以内に当社まで連絡いただき、送料当社負担で返品または交換します。上記以外での返品・交換は受け付けておりません。

Uni.marché

ショッピングサイト <https://unimarche.jp>

ユニマルシェお客様センター 平日10:00〜17:00(土・日・祝日休み)

0800-888-8877 ※音声ガイダンス後「2」を選択してください。

株式会社ユニヴァーサル 〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階



〰️オトクな情報配信中〰️
ユニマルシェ
LINE



5月の新商品・おすすめ商品

皆さん待望の！ギフトで大人気“豊西牛すき焼き肉”が登場！



※鮮度が落ちないようにスライス後速やかに急速冷凍をかけております。

北海道帯広市を代表するブランド赤身牛「豊西牛」は、十勝の牛肉の美味しさを地元をはじめ北海道、さらには日本全国の人に知っていただくため、自分たちの誇りと責任をかけ「豊西牛」の名を冠して販売しています。脂が少なくヘルシーなのに牛本来の旨味に満ちた味わいが特徴です。「豊西牛」肩ロースすき焼き肉は、サシの入りがほどよくやわらかな食感。口の中でまろやかに広がる赤身の旨味をご堪能ください。



50222 冷凍
＜豊西牛＞肩ロースすき焼き
300g 3,950円(税込)



安心・安全な手軽で美味しい商品を追求し続ける 北海道根室発「兼由ブランド」から5商品をラインアップ

 **小容量の
食べきりサイズ！**



北海道産のベビーほたてを独自の製法で美味しく仕上げました。ごはんのおかずや、お酒のつまみにも最適です。



61187
ほたての水煮
65g 290円(税込)



61188
ほたての旨煮
65g 290円(税込)

道東沖で漁獲された鮮度の良い秋刀魚を原料に使用し、「さんまの旨煮」は醤油ベース、「さんまの黒酢煮」は黒酢ベース、と兼由独自の調味液で味付けし、骨まで食べられるようじっくり煮込んでいます。



61189
さんまの旨煮95g 190円(税込)

骨まで
やわらか



61190
さんまの黒酢煮 95g 190円(税込)

骨まで
やわらか

脂ののり抜群の根室産マイワシブランド「根室七星」を原料に使用し、味噌ベースの兼由独自の調味液で味付けして、骨まで食べられるようじっくり煮込みました。



61191
いわしの味噌煮 95g 170円(税込)

骨まで
やわらか