



ユニメイト特典
ユニマルシェ商品購入+ユニヴァ共済加入で
ユニヴァ共済掛け金の1%ポイント還元！
すでに加入している方も対象です。

みんなで、ささえあう。

ユニヴァ共済

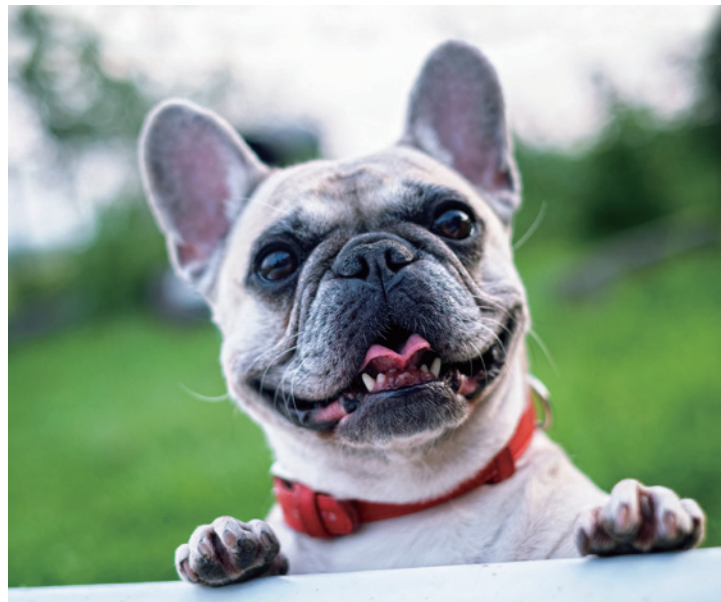


ユニヴァ共済協同組合 お問い合わせ先

[受付時間：平日10:00～17:00 ※土・日・祝日/夏季休暇/年末年始を除く]

●TEL:0800-888-8877 ※音声ガイダンス後、「3番」を押してください。

●ホームページ: <http://univakyosai.jp>



大切な愛犬・愛猫にも、
安心の「食」を。

「人が食べる食材で作った」
100% 手作りおやつ！

安心・安全の
国内生産

人工添加物
不使用*

ヒューマン
グレード

高い鮮度
と旨味

喜ぶ
おいしさ

*着色料、保存料、香料は一切使用しておりません。

ユニマルシェのお買い物も対象です。

※詳細はショッピングサイトにてご確認ください。



キャッシュレスでお支払いのお客様に

5%還元

キャッシュレス・消費者還元事業

消費者還元期間：2019年10月～2020年6月30日

※期間は変更となる場合がございます。

ユニマルシェの公式SNS

新商品やお得な情報をいち早くお知らせ!! ぜひ、登録・フォローしてくださいね!



全国へ安心安全を
お届けいたします

Uni.marché

0800-888-8877

ショッピングサイト unimarche.jp

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

受付時間 平日10:00～17:00 (土日・祝日休み)

※音声ガイダンス後、「2番」を押してください。



販売業者・運営会社:株式会社ユニヴァ・マルシェ/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・代金引換払い※別途、代金引換手数料:1梱包450円(税込)/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。

TSUDOU

VOL.08
WINTER 2019-2020
Uni.marché

体の芯から温まる冬の鍋

塩レモン鍋



人気
商品

人気NO.1 塩レモンと鶏がらのさっぱりスープがくせになる

国産レモンで作った自家製塩レモンに、もち米飴と甘酒の優しい甘さを合わせて、さっぱりとしたスープに仕上げました。国産の鶏がらスープ、国産大豆の豆乳、国産丸大豆醤油、国産もち米飴、国産ビート糖など、こだわりの原材料で作った濃縮タイプの鍋の素です。

塩レモン鍋

材料:2～3人前

塩レモン鍋の素	1袋	水菜	1/2束
水	300cc (1.5カップ)	豆腐	1/2丁
鶏もも肉	80g	ねぎ	1/2本
レモンの輪切り	2～3枚	えのき茸	1/2株
キャベツ	2～3枚		

※その他、肉団子・油揚げ・ミニトマトなどお好みの具材でお楽しみください。

とっても簡単!

<作り方>

- ① 鍋に「塩レモン鍋の素」1袋(よく振ってから)と水300ccを入れ、軽く煮立てます。
- ② 煮立ったら、火が通りにくい順に具材を入れ、煮上がればできあがり!



酵母エキス
たん白加水分解物
不使用

シメは、ご飯と青ねぎで雑炊が
おすすめ!!

60989

<富貴> 塩レモン鍋の素
150g 400円(税込)

冬のお鍋にはレモンがおすすめ!



ビタミンCの含有率は柑橘類
の中でもトップクラス。ビタミン
Cが肌を整え、風邪予防や
疲労回復効果も期待されます。



しょうがの風味と麦味噌のまろやかさ

長崎県産のしょうがを利かせた味噌鍋つゆです。味噌は自慢の長崎麦味噌を使用し、さらに鹿児島県産「南国元気鶏」のチキンスープを加えて風味豊かな味わいに仕上げました。しょうがの風味と麦味噌のまろやかさが織りなす美味しさをお楽しみください。

◆美味しく作るポイント！

しょうが味噌鍋つゆは、「後入れ」がおすすめ！具材が煮えた後に鍋つゆを入れることで、しょうがの風味を損なわずにより美味しくいただけます。



1人前ずつの小袋タイプ

[61078] 化学調味料無添加

<チョーコー>しょうが味噌鍋つゆ
30mL×4袋 380円(税込)



こだわりの長崎県産品ブレンド！

焼きあごだしの旨味としょうがの香味！



1人前ずつの小袋タイプ

[60966] 化学調味料無添加

<チョーコー>
長崎名産焼きあごだし鍋つゆ
30mL×4袋 380円(税込)

冬の鍋は いいことづくし

- 寒い冬でも体の芯まで温まる
- 野菜もお肉も取れて栄養バランスがよい
- 材料を切って煮込むだけの簡単調理
- 野菜がたくさん美味しく食べられる
- シメの麺類や雑炊でバリエーション豊かに
- 鍋と取り皿だけなので、後片付けが楽



コチュジャンと味噌に豆乳をあわせたコクのあるスープ。

[60991] <富貴> キムチ鍋の素 150g 400円(税込)



カレー鍋

スパイシーカレーを豆乳と和風だしで仕上げたマイルドなスープ。

[60990]

<富貴>カレー鍋の素
150g 400円(税込)



美味しい！豆乳仕立ての鍋つゆ 酵母エキスたん白加水分解物不使用



※写真はイメージです。セット内容は収穫時期によって異なります。

いつも使う野菜は、
月1回届く定期購入がおすすめ！

【定期購入 安心サービス】

- ☐ 通常購入よりお得
- ☐ 毎月注文の必要なし
- ☐ 送料込み価格
- ☐ 配達時間の指定が可能

540円
お得！

[40904] 冷蔵 送料込

【毎月お届け】有機野菜おまかせセット
10品目程度 4,320円(税込)

- ・定期購入は3回目までの継続が条件となります。
- ・野菜は「割引」「ポイント」の対象になりません。
- ・定期購入の場合：1年間ご購入参考価格 51,840円(税込)

定期購入
お申し込み
詳細はこちら



HAKUSAI*DAIKON*NEGI*SYUNGIKU*KABU*ENOKI*YURINE*RENKON*KOMATSUNA*NINJIN

旬を知ろう！今が美味しい冬の野菜

HAKUSAI*DAIKON*NEGI*SYUNGIKU*KABU*ENOKI*YURINE*RENKON*KOMATSUNA*NINJIN

冬の鍋ものに欠かせない「白菜」



水分が多く、ビタミンやミネラルをバランスよく含んでいて、低カロリー。カリウムも多く含むため、体内の余分な塩分を排出します。

消化を助ける酵素が豊富な「大根」



胃腸の働きを助けて消化を促す、ジアスターゼなどの消化酵素が豊富に含まれています。鍋には薬味として、すりおろして使うのがおすすめ。

風邪に効くとされてきた「ねぎ」



ねぎの白い部分には、体を温め発汗を促す作用があり、古くから風邪の症状緩和に用いられてきました。その他、ストレス解消にも有効といわれています。

抗酸化成分がたっぷりの「春菊」



βカロテン、ビタミンC・Eなどの抗酸化成分や、カリウムやカルシウム、鉄などの成分も豊富に含んでいるので、未病予防の健康づくりにおすすめの野菜です。

根・葉まるごと食べられる「カブ」



淡色野菜になる根には、ビタミンCやジアスターゼなどの消化酵素、また葉にはカルシウムや食物繊維などが含まれています。