


HELPの厳選調味料 お買得瓦版 (10月)

ヘルプカード会員様限定

創健社 **もち麦(米粒麦)** 

国内産のもち性大麦を食べやすい米粒麦タイプにしました。
水溶性食物繊維がたっぷり、注目の大麦β-グルカン含有。
ご飯に混ぜて、茹でてお料理に。

630g 460円を **¥398**

10月は毎日お買得

2020年度新米になりました！

滋賀県産こしひかり
(白米・玄米・七分・五分)

除草剤を1回のみ使用に抑えたもちもちのお米です

各5kg **¥2080**

8(木)→13(火)

濃しょうゆ
淡しょうゆ 

国産小麦、国産大豆100%の
長期熟成醤油です

各600ml
通常価格 ¥528 **¥468**

なたねサラダ油 

遺伝子組み換えでないオーストラリア産
なたねを圧搾法で抽出しました

1250g
通常価格 ¥935 **¥735**

じまんのやさしい
和風だし 

焼津加工の荒本節、北海道産ていんさい糖、
北海道産羅臼昆布などこだわりの原料です。

180g
通常価格 ¥1080 **¥980**

※表示価格は全て税抜価格です

種子島の砂糖 

種子島産のさとうきびを100%
使用した粗製糖です

1kg
通常価格 ¥420 **¥360**

じまんの
マヨネーズ 

圧搾一番搾りの菜種油、国産りんご酢、
伝統海塩「海の精」など原料にこだわりました

300g
通常価格 ¥475 **¥398**

オーガニック
トマトケチャップ 

原料すべて有機素材で作ったケチャップ。
使い切れる少量サイズです。

300g
通常価格 ¥360 **¥298**

15(木)→20(火)

チョコー醤油
京風だしの素うすいろ

本醸造丸大豆うすくち醤油をベースに、
かつお・昆布の風味をいかした濃縮だしです

1L
通常価格 ¥1,050 **¥758**

味の醸造
味の母 

みりんの旨味とお酒の風味を
併せ持った発酵調味料です

720ml
通常価格 ¥810 **¥648**

チョコー醤油
ゆず醤油かけぽん

本醸造丸大豆うすくち醤油をベースに
高知産ゆず果汁を使用したぽん酢醤油です。

400ml
通常価格 ¥430 **¥348**

笛木醤油
金笛春夏秋冬だしの素

金笛醤油をベースに、かつお・昆布・椎茸の
風味を活かした濃縮だしです

1L
通常価格 ¥1,050 **¥758**

Mr.カンカン
胡麻ドレッシング

厳選した焙煎ごまをたっぷり使用した
濃厚な胡麻ドレッシングです

280ml
通常価格 ¥550 **¥438**

チョコー醤油
長崎麦みそ
長崎米麦合わせみそ

「麦こうじ」のくせのないあっさりとした風味と、
上品な香味の麦みそです。熟成後に熟処理
や保存料を加えていない「生みそ」です。

各500g
通常価格 ¥440 **¥368**