



D-PRICE
おでんセット
7種 16個入
189円
(税込 204円)

・生くわ
・ごぼう巻き
・棒天やさい
・さつま揚げ
・がんも
・玉ねぎボール
・もちもち棒天

作り方

- ① ウィンナー、練り物は食べやすい大きさにカットする。
- ② ①とミニトマトを串に通す。
- ③ 鍋に★を入れ中火にかけ、沸騰したら②を入れてフタをし約 15 分煮る。
- ④ ブロッコリーを入れてひと煮立ちさせたら完成。



味の素
コンソメ
固形
7個入
119円
(税込 128円)



プリマハム
香薫あらびき
ウィンナー
大袋
740g
899円
(税込 970円)



グリーンアース
ブロッコリー
220g
98円
(税込 105円)



どんこつちゃんぽん
おでん

D-PRICE
どんこつちゃんぽん
鍋つゆ
ストレート
750g
199円
(税込 214円)

D-PRICE
はんぺん
1枚
98円
(税込 105円)



旨辛スンドウブ
おでん

D-PRICE
辛口スンドウブ
鍋つゆ
ストレート
300g
129円
(税込 139円)

D-PRICE
三本棒
厚揚げ
三角木綿厚揚げ
4個入
119円
(税込 128円)

おでん派？

図形コンソメで簡単！
洋風おでん

材料 (約 4 人前)

ウィンナー 8 本
お好みの練り物 適量
ミニトマト 8 個
冷凍ブロッコリー 100g
★図形コンソメ 2 個
★水 800ml

なべ派？

ヨーグルト×キムチ？！
発酵鍋

材料 (約 4 人前)

豚バラうす切り肉 400g
白菜 800g
にんじん 1/2 本
ねぎ 1 本
にら 1 束
木綿豆腐 1 丁



D-PRICE
キムチ
鍋つゆ
ストレート
750g
119円
(税込 128円)

キムチ鍋つゆ (ストレート) ... 750g
プレーンヨーグルト ... 2/3 カップ
※ プレーンヨーグルト ... 1/3 カップ
※ 1/3 カップは仕上げ用です

作り方

- ① 豚肉は食べやすい大きさにカット、白菜はざく切り、にんじんはピーラーで薄く削り、ネギは斜め切、にはら 5 cm 幅にカット、豆腐は 8 等分する。
- ② 鍋にキムチ鍋つゆとヨーグルト 2/3 を加えて混ぜ合わせ、沸騰させる。
- ③ ①に以外の具材を②に入れて煮る。具材に火が通ったらニラと残りのヨーグルトを加えてひと煮立ちさせて完成。

メキシコ産
豚バラうす切り
メガ

お鍋に季節に
大活躍の
メガパック！



D-PRICE
木綿豆腐
320g
39円
(税込 42円)



雪印メグミルク
ナチュレ恵
400g
139円
(税込 150円)



土鍋でワイワイ
鍋焼うどん

D-PRICE
ちゃんこ
鍋つゆ
ストレート
750g
119円
(税込 128円)

D-PRICE
讃岐
うどん
200g
17円
(税込 18円)



海の幸たっぷり
海鮮鍋

D-PRICE
寄せ鍋
つゆ
ストレート
750g
119円
(税込 128円)

D-PRICE
寄せ鍋つゆ
119円
(税込 128円)

鮮魚コーナー
牡蠣

旬の牡蠣をお鍋で贅沢に！