

母の日

2025.05.11

感謝を「料理」で伝えよう！

徳島県産他
にんじん

佐賀県産他
玉ねぎ

お母さん
ありがとう

国産
牛小間切れ

材料 (約5人前)

カレールー 1/2 箱
牛肉 (小間切れ) 250g
玉ねぎ 300g
にんじん 100g
じゃがいも 150g

油 大さじ 2
水 750ml
ごはん 適量
のり 1 枚
トマトケチャップ 適量

作り方

- ① 野菜は一口大の大きさに切る。
- ② 鍋に油をひき、中火で肉と野菜を加えて 10 分炒める。
- ③ 鍋に水を加え、強火で沸騰させる。表面に浮かんできたアクを取り、中火で 20 分煮込む。
- ④ 一旦火を止め、ルーを鍋に入れ完全に溶けるまでかき混ぜる。
- ⑤ 再び火を点けて弱火でとろみがでるまでかき混ぜながら煮込む。
- ⑥ 皿に丸く形成したご飯をやや手前に盛り、その上にのりをハサミで切ってお母さんの顔を作る。ほっぺたはトマトケチャップで作る。
- ⑦ ⑥にカレーをかけて完成。



184円
(税込 198円)

生花コーナー
カーネーション (鉢)

生花コーナー
カーネーション (アソート)

感謝を「花」で
伝えよう！

※写真はイメージです。

涼味



トマトと牛肉のさっぱりそうめん

材料 (約2人前)
トマト 2 個
牛肉 (小間切れ) 100g
大葉 8 枚
そうめん 2 束
めんつゆ 3 倍 大さじ 3
片栗粉 小さじ 1

D-PRICE
そうめん

1kg
239円
(税込 258円)

作り方

- ① トマト1個はすりおろし、もう1個は角切りにする。大葉は千切りにしておく。
- ② 耐熱容器に牛肉を入れ、片栗粉をまぶす。
- ③ ①のトマトとめんつゆを加え混ぜ合わせる。
- ④ ②を電子レンジ600W 7分で温め、軽く混ぜる。
- ⑤ そうめんを袋通りにゆで、器に盛り付ける。
- ⑥ ③を上からかけ、大葉をちらして完成。



鮮魚コーナー
かつおのたたき

炭火の香ばしさと
かつおの旨味

D-PRICE
ひやむぎ

1kg
239円
(税込 258円)



D-PRICE
うどん

1kg
239円
(税込 258円)



定番のぶっかけうどんを
大黒天価格で！

惣菜コーナー
温玉ぶっかけうどん
1 パック

158円
(税込 170円)



自社製うどんにとり天と
タルタルソースをドーン！

惣菜コーナー
とり天タルタルうどん
1 パック

276円
(税込 298円)



人気の合鴨にぎりとう
どんのセット誕生！

惣菜コーナー
麺セット (合鴨にぎり)
1 パック

198円
(税込 213円)



毎年人気の天井とう
どんのセットです！

惣菜コーナー
麺セット (天井)
1 パック

198円
(税込 213円)

※写真はイメージです。