

ピエトロ**塩こうじがドレッシングに**

ドレッシングの新商品「塩麹オリーブオイル」は塩こうじのうまみと甘味を生かし、オリーブオイルやレモン果汁を加えたまろやかさと、ほど良い酸味が特徴。パスタソース「冷製トマト」は冷蔵庫で冷やしパスタにかけるだけで、本格的な冷製パスタが楽しめる。

「ピエトロドレッシング塩麹オリーブオイル」180ミリリットル
「ピエトロパスタソース冷製トマト」一人前130グラムをセットで6人に

コカ・コーラ ウエスト**『スカッとさわやか』の定番**

コカ・コーラは1886年、薬剤師のジョン・S・ベンバートン博士により、米国ジョージア州アトランタで誕生した。以降120年以上に渡り、国境や文化を越えて世界中の人々に愛されており、その規模は200以上の国や地域に及ぶ。

「コカ・コーラ500ミリリットルPET」
1ケース24本入りを5人に

西鉄グランドホテル**鹿児島フェア**

西鉄グランドホテルは8月31日まで「鹿児島フェア」を開催する。メイン会場の1階グランカフェでは、黒毛和牛や黒豚など黒にちなんだ食材をはじめ、南国の海の幸、山の幸を取り入れたメニューをそろえた。鹿児島の食材を使ったメインディッシュが選べるディナーブッフェ(一人3500円)もお薦め。南国料理を食べて、暑い夏を乗り切ってみては。

「西鉄グランドホテル ペアディナー券」を1組に

ダイショー**暑い夏でも簡単郷土料理**

「豆腐で簡単 冷や汁の素」は宮崎の郷土料理「冷や汁」が手軽に食べられる即席調味料。作り方はご飯の上に崩した木綿豆腐と薄く輪切りにしたキュウリをのせて、水で溶いた同製品をかけるだけ。みそにねりごまのコクを加えて、魚介のダシを効かせた本格派。

「豆腐で簡単 冷や汁の素」「エリンギの春雨炒め用セット」「韓国式豚バラ焼肉 サムギョプサルの素」各一袋をセットにして10人に

ざびえる本舗**和洋折衷「南蛮菓子」**

大分県を代表する人気の焼き菓子「南蛮菓子 ざびえる」。バターが香るビスケット生地の皮にあんを包み込んだ和洋折衷の焼き菓子。あんは純和風の白あんと、ラム酒レーズンを刻み込んだ二種類。商品名は戦国時代に豊後国(現大分県)を訪れたキリスト教宣教師、フランシスコ・ザビエルにあやかった。遠い南蛮口マンと日本伝統の奥深い味に思いをはせる逸品。

「ざびえる」1箱(12個入り)を5人に

つく実や**香り豊かな「柑の香」**

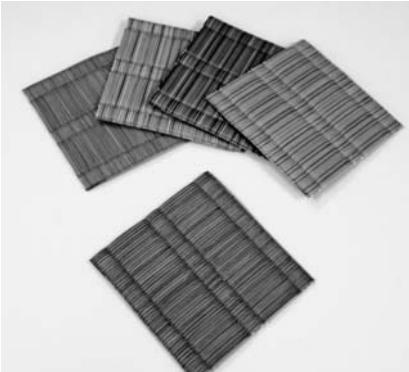
大分県津久見市は太陽の日差しを一杯浴びて育ったミカンの産地。その実りを集めて生まれたのが、「柑の香」。ミカン風味が豊かで、自慢の一品。生地には1個の小ミカンから1ヶほどしか採れない天日干しした果皮粉末を、あんには果汁をそれぞれ練り込み、しっかりと食感に焼き上げた。

「柑の香」1箱(8個入り)を5人に

ワイエスフード**田川発祥「九州筑豊ラーメン」**

創業以来40余年、大釜で絶やすことなく守り続けてきたうまみとコクが凝縮された自慢のスープに秘伝のタレをあわせたこだわりの一杯。麺は長時間じっくり熟成させるほど良い喉越し。焼き豚は上質の豚バラを秘伝のしょうゆで手間暇かけて作る。その他、新鮮な野菜と豚肉を使用したギョーザなど、食材と味にこだわった商品をどうぞ。

九州筑豊ラーメングループ全店で使えるペアお食事券(580円分×2)を5組に

いぐさブティック草**伝統織りのコースター**

福岡県の伝統工芸でイグサを織った「掛川織」のコースター。一般に掛川織は柄を織り込む「花ござ」などに使われる。コースターは厳選された国産イグサを使い、通常の畳やござとは異なった特徴的な織り目と厚みがポイント。洋室にもなじむ。一輪挿しの花瓶や仏像など和風の置物を載せるなどコースター以外の使い方もお薦め。大きさは約9.5cm×10cm。

コースター5枚セットを2人に

丸永製菓**くま吉のマイはしセット**

包むための布と、はし先に付けるカバーがあり、持ち運んで使えるマイはしセット。丸永製菓が販売促進キャンペーンのために作成した非売品。

布とはしには丸い頬が特徴的な同社のキャラクター「くま吉」があしらわれている。はしは抗菌、消臭作用もあると言われる竹製で長さは約22cm。

マイはしセットを5人に

三和酒類**全量大麦麹仕込み**

全量大麦麹仕込みの本格焼酎「特選いちご日田全麹」。アルコール分25%。容量720ミリリットル。大麦麹だけを原料に使用した。大麦麹はケン酸を多く含み、酒に澄んだ深みを与えるものと、香味成分を多く醸し出す2種類を使用した。竹炭濾過を行い、まろやかで深い味わい。これまで以上に上質感となめらか感が増して、料理との相性は抜群。

「特選いちご日田全麹」1本(720ミリリットル)を6人に

KATSU夏季号 読者プレゼント
~夏に、暑さに充つ!~

今年も暑い季節を迎え、通勤や外回りの時はうんざりしてしまう。今回KATSUの夏季号発行を記念し、夏の暑さを一瞬でも忘れさせてくれる読者プレゼントを紹介!是非ご応募下さい。

応募方法

①希望商品名②〒住所③氏名④年齢⑤電話番号⑥職業(会社・所属団体名)⑦本紙で取り上げてほしい企画を記載し、下記電子メールアドレス「KATSUプレゼント係」宛てにご応募下さい。

応募宛先 katsu@media.nikkan.co.jp
締め切り 8月末日

当選は発送をもって代えさせて頂きます。
ご記載頂いた情報は、日刊工業新聞社が細心の注意を払って取り扱います。