

# BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

12/16(土)~18(月)

※写真はイメージです。

本格パエリアをご家庭で  
**PAELLA**  
~パエリア~

パエリアは、もともとスペイン東部のバレンシア地方の郷土料理の一つ。ホットプレートで「本格パエリア」をご家庭でお楽しみいただけます。生米とお好みの具材で簡単調理。見た目にも華やかでホームパーティにも最適。

レシピ店内にてご用意致しております。

〈イチコ特製〉  
**洋風海鮮鍋**  
**セット**  
(約3人前・1パック)

**990円**(税抜)



フライパン、炊飯器調理で本格的パエリアが作れます。黄色く鮮やかに色づくお米、サフランの香りにしつかりと感じるえびやあさりのお魚風味が特徴。

〈ハウス〉  
スパイスクッキング  
バルメニュー  
**パエリア**

(2人分×2袋入) **88円**(税抜)  
1袋



魚介の旨みが凝縮された、フイコンをベースに、トマトのコクと玉ねぎ、にんにくの香味で豊かな味わいに仕上げた、パエリア用スープです。

〈モランボン〉  
**地中海風**  
**パエリア**

(お米3合分・1袋)

**339円**(税抜)

〈熊本県産〉  
**あさり貝**  
(100g当り)

**89円**(税抜)

〈アメリカ産原料〉  
**一塩真だら切身**  
(100g当り)

**179円**(税抜)

〈アルゼンチン産〉  
**天然赤えび(特大)**

**89円**(1尾)(税抜)

〈スペイン産〉  
**コルドリーヴァ**  
**オリーブオイル**  
**エキストラ**  
**バージン(910g・1本)**

**699円**(税抜)



〈イタリア産〉  
CGC・断然お得  
**カットトマト**  
(400g・1缶)

**88円**(税抜)