ジェフダ商品のご案内／本チラシは税込価格で表示しております。※本体価格は参考価格です。

奉仕期間 10月1日(木)▶31日(土)

具材感と食感を追求したタルクルソースです。きざりピクルスの食感やほんのり香る爽やかなディルの風味が楽しめるやや甘めの味付けです。

具たっぷりタルタルソース 500g **505円**（本体価格 468円）

玉ねぎをたっぷり使用したノンオイルタイプのドレッシングです。

ノンオイルドレッシング玉ねぎ 1ℓ **570円**（本体価格 528円）

すりごまと豆板醤の辛味がほどよく効いたノンオイルドレッシングです。

ノンオイルドレッシング中華 1ℓ **550円**（本体価格 510円）

梅肉と梅酢を使用したさわやかなノンオイルドレッシングです。梅本来の酸味とピンクの色調がメニューに彩りを加えます。

ノンオイルドレッシング梅 1ℓ **570円**（本体価格 528円）

四国産ゆず果汁が入った果汁感たっぷりのぽんず。果汁とだしのバランスがよいぽんずに仕上げています。

ゆずたっぷりぽんず 1ℓ **680円**（本体価格 630円）

米と酒かすを主原料に醸造した穀物酢です。

ジェフダベーシック 穀物酢 1.8ℓ **300円**（本体価格 278円）

温かいご飯にかけるだけで寿司飯がお作りいただけます。ご飯1合（約300g）に本品大さじ2杯（30cc）が目安です。

すし酢 1.8ℓ **729円**（本体価格 675円）

これ1本で、酢の物・マリネ・ピクルス・肉料理などたくさんのメニューが簡単に作れます。4種の酢をブレンドしたこだわりの配合で、和洋中、様々な料理にお使いいただけます。

簡単クック らくらく酢 900mℓ **397円**（本体価格 368円）

ワインビネガーは、白ワインから造られています。さわやかな香りとすっきりとした酸味をお楽しみ頂けます。

ワインビネガー 1ℓ **289円**（本体価格 268円）

果汁分たっぷりで丁寧に発酵させたりんご酢は、酢特有のツンとした香りと酸味が穏やかです。

アップルビネガー 1ℓ **275円**（本体価格 255円）

チーズの主成分である乳脂肪を植物油脂に置き換えた、独自の原料を100%使用したスライスタイプの商品です。

とろけるヘルシースライスシュレッドチーズ 15g×8枚 **145円**（本体価格 135円）

たまねぎとピクルスを加えたタルタルソースです。

具沢山タルタルソース 500g **440円**（本体価格 408円）

コクのあるゴーダチーズを100%使用したシュレッドチーズです。チーズの味がしっかりしているので、どんな料理にも幅広くご使用いただけます。

シュレッドチーズ ゴーダ100% 500g **885円**（本体価格 820円）

竹の子の柔らかい部位を食べやすい一口サイズにカットしています。かつお節を使用し、やわらかくかつお風味豊かに煮含めました。

匠のお惣菜 穂先竹の子土佐煮 500g **675円**（本体価格 625円）

ごぼうの風味をしっかり効かせ、味をしっかり馴染ませたきんぴらごぼうです。6種の具材を合わせて、具沢山タイプの商品として、見た目にもこだわりました。

匠のお惣菜 6種具材の金平ごぼう 500g **588円**（本体価格 545円）

1個約25gの大きさのかぼちゃをやわらかく、やさしい甘さに仕上げました。お弁当・定食・給食の副菜コーナーや小鉢等にご使用いただけます。

匠のお惣菜 かぼちゃの煮物 600g **621円**（本体価格 575円）

細切りの竹の子と唐辛子を混ぜ、ごま油の風味豊かに仕上げました。

匠のお惣菜 うま辛細切竹の子 500g **615円**（本体価格 570円）

昔ながらの屋台の味・スパイシー感、濃厚な旨味が特徴の焼きそばソースです。

焼そばソース 2.1kg **635円**（本体価格 588円）

濃厚な甘味と旨味を生かした、まろやかな風味の関西風のお好みソースに仕上げました。

お好みソース 2.1kg **750円**（本体価格 695円）

濃厚な甘みと魚介エキスや醤油を加え旨味を加えた、たこ焼き専用のソースです。

たこ焼きソース 2.1kg **750円**（本体価格 695円）

華やかなスパイスの香りが特徴のウスターソースです。

ウスターソース(Y) 1.8ℓ **635円**（本体価格 588円）

ほどよいとろみでまろやかな味わいの中濃ソースです。

中濃ソース(Y) 1.8ℓ **635円**（本体価格 588円）

甘味とコクがしっかりとした味わいのとんかつソースです。

とんかつソース(Y) 1.8ℓ **635円**（本体価格 588円）

「たまりしょうゆ」を使用したコクをだした「万能タイプの丼ぶりのたれになります。

丼のたれ 1.8ℓ **885円**（本体価格 820円）

「焼肉」「鶏照り焼き」の両方に使用できる味作り。焼鳥、鶏の照り焼きの双方に共通する適度なしょうゆ感とほどよい甘味のあるたれ。

やきとりのたれ 2.16kg **969円**（本体価格 898円）

惣菜に特化した高粘度対応の調味料です。そのままかけたり、からめたり、漬け込み用としても使える照り焼きのたれ。たれ落ちがしにくく見栄えも抜群に良い、醤油ベースの甘口のたれです。

照りつや職人 1.16kg **577円**（本体価格 535円）

玉ねぎの旨味とローストガーリックのコクを合わせ、粗びきブラックペッパーの風味を効かせた食欲をそそるステーキソースです。

ステーキソース ガーリックオニオン 1,158g **861円**（本体価格 798円）

炒めた玉ねぎに食感の玉ねぎを合わせ、ビーフの旨味と赤ワインを加えた洋風のステーキソースです。

ステーキソース シャリアピン 1,190g **915円**（本体価格 848円）

本醸造醤油をベースに、鰹の風味を加えたすき焼のたれで好まれる醤油が強い味付けになっております。

すき焼のたれ 1,140g **496円**（本体価格 460円）

本醸造醤油をベースに、鰹の風味を加えた甘口すき焼のたれです。関西風の甘めの味付けになっております。

すき焼のたれ（甘口） 1,185g **496円**（本体価格 460円）

本醸造醤油にコチュジャンと数種の味噌をブレンドし、コク深い味とコチュジャンの甘辛さが特徴の焼肉のたれです。

焼肉のたれ コク旨味噌味 1,160g **577円**（本体価格 535円）

香辛野菜とごま油の香り、果実のフルーティな甘さが特長の焼き肉のたれです。

New 焼肉のたれ 2kg **896円**（本体価格 830円）

ドイツアルプス山脈の麓にある天然の岩塩層から採られた岩塩「アルペンザルツ」を使用した塩だれです。

塩だれ 1,025g **645円**（本体価格 598円）

本醸造の濃口醤油を使用し、数種類の香味油を配合した醤油ラーメンスープです。

NEW しょうゆラーメンスープ 1.8ℓ **810円**（本体価格 750円）

本場イタリアの味 レンタヴィータ LENTAVITA

良質なオリーブから作られる香り豊かなオリーブオイル。風味と香りがあり、ドレッシングや料理の仕上げなどに最適です。

LENTAVITA EXオリーブオイル 1ℓ **1,900円**（本体価格 1,760円）

本場イタリアでつくられる豊かな風味とコシのあるアルデンテな食感が特徴のスパゲッティです。

LENTAVITA スパゲッティ No.3 1kg **475円**（本体価格 440円）

オリーブの風味をマイルドに抑えたオリーブオイル。炒め物や揚げ物などの加熱調理に最適です。

LENTAVITA ピュアオリーブオイル 5ℓ **8,195円**（本体価格 7,588円）

お湯400～500ccにポテトフレーク100gを加え30秒程度混ぜ合わせ蓋をし、2～3分蒸らすだけでおいしい裏ごしポテトができます。

・コショー 345円（本体価格 320円）
・一味唐がらし ・七味唐がらし 各505円（本体価格 468円）
各300g

ポテトフレークス（マッシュポテト） 1kg **988円**（本体価格 915円）

焼きビーフンはもちろん、スープビーフン、サラダ等、調理方法は自由自在です。

新竹ビーフン（虎牌） 300g **340円**（本体価格 315円）

そのままハンバーグ、オムレツなどに使用できます。ビーフと赤ワイン、トマト、ソテードオニオンをじっくり煮込みました。

デミグラスソース 1kg **588円**（本体価格 545円）

大きくカットした玉ねぎをじっくり炒め、完熟トマトのペーストでさらにチャンネを加えてベースソースを作り、定評あるカレーパウダー、香辛料で中辛に仕上げました。

ビーフカレー 200g **89円** 200g×10個 **864円**（本体価格 800円）

甘みの強いスーパースイート種を使用し、なめらかなクリームスタイルに仕上げました。

スイートコーン（クリームスタイル） 4号缶 **140円**（本体価格 130円）

粒が揃っているため、見栄えが良くシャキシャキとした食感が味わえます。

ヤングコーン 3号缶 **235円**（本体価格 218円）

注目のグルテンフリー素材。国産米を使用した米粉です。

米粉（国産） 1kg **570円**（本体価格 528円）

さっくり揚がる天ぷら粉 ライトタイプ 1kg **365円**（本体価格 338円）

・お好み焼粉 ・たこ焼粉 各415円（本体価格 385円）
各1kg

から揚げ粉（じょうゆ味・しお味） 各1kg **各588円**（本体価格 545円）

国内産かつお使用。食感がよくトッピングに適した薄状のソフト削りに仕上げました。

かつおパックソフト削り 2g×10袋 **156円**（本体価格 145円）

国産の鰹節を使用した、風味豊かな削りぶし（砕片）です。トッピングしやすい削り形状と大きさで色々なお料理にご利用頂けます。

きざみかつお 100g **480円**（本体価格 445円）

わかめ、きざみ麸、ねぎ、みそ汁定番の3種の素材をミックス。わかめは通常の乾燥カットわかめより塩分を低減しており、汁物にそのまま入れて使うのにぴったりです。

みそ汁の具 100g **496円**（本体価格 460円）

ボールなどの容器に本製品を適量に入れ、たっぷりの水を注ぎ約10分浸してください。約10倍（重量比）に戻ります。みそ汁・スープなどにはそのまま入れてご使用いただけます。

カットわかめ 200g **537円**（本体価格 498円）

栄養分を豊富に含む広大な干潟を有する有明海で育まれた旨味豊かな有明海産の海苔を焼き上げてパックした、板のり10枚入りの焼のりです。

有明海産焼のり 10枚 **415円**（本体価格 385円）

香ばしさが特徴の直火焼煎黒ごまと、口あたりまろやかな瀬戸内海産の塩が絶妙なバランスで配合されたごましおです。

ごましお 250g **410円**（本体価格 380円）

大豆のおいしさそのまま、もちっとした食感と甘さが味わえます。

国産蒸し大豆 500g **365円**（本体価格 338円）

甘みのある北海道産大豆をじっくり釜で炊き上げ、それに5種のやさいを合わせてあっさりとした甘さに仕上げました。

五目豆 500g **399円**（本体価格 370円）

豆3種、野菜4種に、昆布、椎茸の9種類を使用。あっさり味に仕上げました。

9種の彩りおかず豆 500g **537円**（本体価格 498円）

和風の味付けに金ごまのつぶつぶ感がアクセントになっているサラダです。

4種豆の金ごま和え 1kg **783円**（本体価格 725円）

永年のしその風味技術を生かしつつ、昆布独自のおいしさも残した伝統の逸品です。

しそ昆布 1kg **1,398円**（本体価格 1,295円）

昆布と鰹のだしを使い素材の食感と風味を生かした味付けです。れんこん、こんにゃく、人参、鶏肉、ごぼうをじっくりと炊き上げました。

筑前煮 1kg **1,250円**（本体価格 1,158円）

細切りの昆布に風味豊かなごまを加えました。

ごま昆布 1kg **1,398円**（本体価格 1,295円）

グレープフルーツ果汁を使用したカクテルベース用のシロップです。果汁10%未満。

グレープフルーツベース 1,000mℓ **440円**（本体価格 408円）

希釈用の割り材シロップです。甘さと酸味のバランスが良く、6倍に希釈してご使用ください。

ライムベース 1,000mℓ **410円**（本体価格 380円）

希釈用の割り材シロップです。口当たりの良い味に6倍に希釈してご使用ください。

有糖レモンベース 1,000mℓ **410円**（本体価格 380円）

サワー、ハイボール、カクテル等の割材シロップです。ノンアルコールのカクテルや、炭酸・水で6倍前後で割っていただくとソフトドリンクがお手軽にお楽しみいただけます。

・シークワーサーベース ・柚子はちみつベース ・カシスベース 各1,000mℓ
各615円（本体価格 570円）

イタリア、シチリア産のレモン果実を搾汁致しました。100%レモン果汁製品です。味の均一化ができて、生を搾る手間が省けます。

シチリアレモン100 720mℓ **799円**（本体価格 740円）

レモン果汁100%なので爽快感あるレモンハイワー、レモンハイボール、レモンスカッシュ、お子様向けにはレモンシャーベットなどにも使用いただけます。

レモン100 1,000mℓ **610円**（本体価格 565円）

太陽の光をたっぷり浴びたオレンジに、温州みかんをブレンドしたオレンジジュースです。

オレンジジュース 1ℓ **429円**（本体価格 398円）

野菜本来の風味が味わえ、すっきりした飲み心地です。

野菜果実ミックスジュース 1ℓ **280円**（本体価格 260円）

フレッシュパインを食べやすいように一口サイズ（チビット）にカットしました。

パインアップルチビット 3号缶 **264円**（本体価格 245円）

皮むき・種抜きされた巨峰をシロップ漬けにしました。

巨峰 2号缶 **680円**（本体価格 630円）

海藻を主原料とするゼリーの素。常温で固まり、夏の涼菓でもゼリーが溶けません。本品20～23gで、約1,000～1,500mℓのゼリーができます。

ジェフアガーL 300g **799円**（本体価格 740円）

コーヒーや紅茶はもちろん容量が決まっているので、料理にもおすすめです。

スティックシュガー 3g×100本 **210円**（本体価格 195円）

水と卵を混ぜて焼くだけで簡単にホットケーキを作ることができます。

ホットケーキミックス 1kg **440円**（本体価格 408円）

使いやすいチューブ容器入りのデザートソースです。アイスクリームやパフェにトッピング等、各種デザートに添えてご利用ください。

宇治抹茶ソース 500g **718円**（本体価格 665円）

※ジェフダ商品のロゴ、デザインが異なる場合があります。※このチラシの掲載価格は全て税込価格となっております。※本体価格は参考価格です。※広告商品は数多く用意しておりますが、売り切れの節はご容赦下さい。※一部店舗には取り扱いの無い商品がございます。※FC店舗は対象外となります。