

●4月度重点販売企画 (クロスMD・プロモーション・エンド・催事)

重点販売企画	青果	鮮魚	精肉	惣菜
<p>●春爛漫の祝い膳</p> <p>今旬の生鮮食材を前面に、旬のごちそうと門出のお祝いを</p>	<p><春味爛漫のごちそう> 生筍、ボイル筍、木の芽、韮 寿司関連 (大葉、貝割れ大根、山菜、胡瓜)、 吸い物用 (生椎茸、三つ葉)</p>	<p><しあわせな門出> 鯛姿造り、焼き鯛、出世魚刺身盛 <春味爛漫のごちそう> 桜鯛、初鯉、活あさり、春獲ちりめん、釜 揚げしらす、桜えび、ほたるいか、春牡蠣、 北寄貝、ばい貝、みる貝、赤貝</p>	<p><しあわせな門出> 牛ステーキ (サーロイン、フィレ、リブロース、 ランプ、イチボ、ラウンド、Tボーン)、 ローストビーフ、焼肉盛合せプレート、焼き 鳥用盛合せ、オードブルミート、馬刺し</p>	<p><春味爛漫のごちそう> 山菜天ぷら、春天ぶら、焼き鯛、筍ごはん、 鯛飯、あさり飯、ちらし寿司、生寿司盛合せ、 お花見弁当、春弁当、蛭いかのペペロンチーノ、 オードブルプレート</p>
<p>●春の朝食フェア</p> <p>進入学や新社会人のスタート時季に、春の朝食カテゴリで訴求</p>	<p><春のフルーツモーニング> バナナ、清美オレンジ、マーコット、オレンジ、 キウイ、アボカド <春野菜の味噌汁&スープ> 新玉葱、新じゃが、キャベツ、スナップえんどう、 グリーンピース、アスパラ</p>	<p><春の朝食フェア> 釜揚げしらす、ちりめん、塩さけ、塩さば、 あじ開き干し、みりん干し、いわし丸干し、 魚漬 (船漬、みりん、西京味噌、塩麹)、 明太子、たらこ、あおさ、もずく、わかめ、 活あさり</p>	<p><春の朝食フェア> サラダチキン、ローストビーフ、ハム切落し、 パンチェッタ、サンド用 (生ハム、サラミ、 ベーコン、ソーセージ、サンドカツ用)、 レバーパテ、ポークリエット、ミートローフ、 ハムステーキ</p>	<p><春の朝食&ランチ> モーニングサラダ (ポテトサラダ、コールスロー、 温野菜等)、おにぎりセット、サンドイッチ、 ハンバーガー (ビーフ、チキン、フィッシュ)、 春のお弁当フェア (日替わり限定弁当)</p>
<p>●関西グルメ博</p> <p>大阪万博がはじまる話題をエリアの食メニューの紹介と重ねて</p>	<p><関西の伝統野菜を味わう> 大阪伝統野菜 (勝間なんきん、水なす等) うすいえんどう、賀茂なす、大和丸なす、 伏見唐辛子、万願寺甘とう、京筍、九条ねぎ、 淡路島たまねぎ、丹波産野菜</p>	<p><近畿の海の春グルメ> 明石鯛、明石蛸、いかなご、蛭いか、さごし (さわら)、若狭とじ貝、周参見初かつお、 よこまぐろ、焼き穴子、小鯛笹漬、焼き鯖、 鯖の棒寿司</p>	<p><関西絶旨のお肉レシピ> 近畿の路柄和牛 (神戸、但馬、三田、京都、 近江等)、関西風すき焼き、串カツ用 (牛・豚)、 焼肉ホルモ、近江黒鶏・しゃも、丹波地鶏、 どて焼 (牛すじ)</p>	<p><関西のうまいもん> 関西風お好み焼、たこ焼、いか焼き、明石焼、 串カツ、だし巻、京風おぼんざい、松花堂弁当、 ばら寿司、箱寿司、柿の葉ずし、鯖寿司、 めはり寿司、パッテラ、かやくご飯、そぼめし</p>
<p>●春茶でアフタヌーン ●イースターの卵料理</p> <p>新茶が出始める時季に合わせたアフタヌーンティーとイースター企画で</p>	<p><春茶でアフタヌーン> オレンジ、キウイフルーツ、メロン、こだます いか、カット西瓜、カットフルーツ、アボカド、 スティック野菜 (ディップ、バーニャカウダ等)</p>	<p><春茶でアフタヌーン> カナッペ用 (スモークサーモン、キャビア、 とびっ子、いくら、マヨ和え魚貝類)、 ガリックシュリンプ用、まぐろボキ、まぐろユッケ</p>	<p><春茶でアフタヌーン> ローストビーフ (サンド、サラダ用)、生ハム、 サンドイッチ用ハム・ソーセージ、ベーコン、 パンチェッタ、サラダチキン、焼き豚、 チルドハンバーガー</p>	<p><春茶でアフタヌーン> ミックスサンド、カップサラダ、カナッペ、 ブリトー、おにぎり、巻寿司、小いなり <イースターの卵料理> 卵サンド、オムライス、オムシチュー、 エッグマフィン、キッシュロレーヌ</p>
<p>●春の土用とガーリックレシピ</p> <p>ガーリックレシピをテーマに春土用の滋養食と土用丑の日も合わせて</p>	<p><野菜のガーリックレシピ> 国産にんにく、中国産にんにく、黒にんにく、 行者にんにく、ガーリックスープレシピ (アホ、 ガスパチョ)、餃子 (にら、キャベツ)、 アヒージョ (マッシュルーム、アスパラ、 ブロッコリー)、パクチー</p>	<p><春土用のガーリックレシピ> かつおたたき、ガリックシュリンプ、スパイシーボケ (まぐろ、かつお)、アヒージョ (えび、 いか、貝)、ガリックオイル漬 (春牡蠣、 メカジキ、サーモン)</p>	<p><春土用のガーリックレシピ> ステーキ、牛焼肉盛合せ、韓国風焼肉、 ビーフガーリックライス、豚バラにんにく炒め、 シュクメルリ、参鶏湯、餃子餃 <羊肉の日：4月29日> ラムチョップ、焼肉用・ジンギスカン</p>	<p><ガーリックレシピ召し上がれ> シュクメクリ、ガリックシュリンプ、ペペロンチーノ、 五目炒飯、ガリックチキン、餃子、 ムサカ、枝豆ガリック <春の土用の丑の日：4月26日> うな重、うなぎ弁当、鯛寿司、鯛まぶし</p>