

●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、蛸いかのペペロ 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、蛸いか、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 焼き、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、そばめし</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、パー 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)、ガー 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 ビ (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、ガーリックシュリンプ、スパ イシーボケ (まぐろ、かつお)、アヒージョ (え び、いか、貝)、ガーリックオイル漬 (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、ガーリックシュリンプ、ペ ペロンチーノ、五目炒飯、ガーリックチキ ン、餃子、ムサカ、枝豆ガーリック <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>