



# Letter from bonraspail

ラスパイユの散歩道



ボンラスパイユ  
公式サイト

2024  
MAY  
5月号

## New Item

※店舗により非取扱商品がございます。※価格は税込です。

### 01 グラッツェミーレ ドレッシング 各種



野菜含有量40%

国産野菜含有量40%のドレッシングです。サラダや温野菜はもちろんお肉やお魚料理、パスタと和えるなど幅広くお使い頂けます。人参、生姜、焼き玉葱、ごぼうとごまの4種類ございます。

200ml 501円

### 02 玄米餅を米油で揚げた おかき 各種



自然栽培米使用

自社農場で自然栽培されたもち米を使用したおかきです。米油を使用しているので、油っぽさが残りません。シンプルで昔懐かしい風味を感じる味付けにしています。

70g 583円

### 03 信州そば生蜂蜜



非加熱

長野県で採れた非加熱の純粋はちみつです。蕎麦の蜂蜜は独特のクセがありますが、一方で国産のはちみつの中では最も栄養価が高く、鉄分やルチン、ポリフェノール、ミネラルを豊富に含んでいます。

160g 1,286円

## Bonras Kitchen



新じゃがホクホク!!  
ハッセルバックポテト

新じゃがの美味しい季節。スウェーデンでは国民食♪



館ヶ森高原  
豚ベーコ  
ンスライス

よつ葉北海道  
十勝3種の  
チーズ濃厚コ  
ク旨ブレンド

チュニジア産  
エキストラ  
バージンオ  
リーブオイル  
250ml

### 材料

【A】新じゃがいも 3~4個 【B】オリーブオイル 適宜 【C】塩・こしょう 適宜  
【D】ベーコンスライス 2枚、シュレッドチーズ 適宜

### 作り方

①よく洗った皮付きのじゃがいもに等間隔の切り込みを入れる。じゃがいもを下まで切り離さないように、割箸2本でじゃがいもを挟んだ状態でまな板に置き、2~4mm幅の切り込みを均等に入れる。②水を張ったボウルに、切り込みを下にしたじゃがいもを入れ、5分ほどさらした後、キッチンペーパーでしっかりと水気を拭き取る。③耐熱皿にじゃがいもを移し、オリーブオイルをかける。刷毛などを使い、切り込みの間にもオリーブオイルをきれいに塗り、塩・こしょうを振る。④お好みでじゃがいもの切り込みに適当な大きさに切ったベーコンやシュレッドチーズを挟む。⑤220℃に余熱したオーブンで25~30分焼き上げる。

## Ranking

### 4連菓子

No.1

オーサワの玄米パフスナック  
野菜コンソメ味 4P



砂糖・動物性原料不使用で、ノンフライのカラダにやさしいスナック菓子。味付けには、オーサワジャパンの売れ筋商品、野菜の旨みが凝縮した「オーサワの野菜ブイヨン」を使っています。

32g(8g×4P) 292円

No.2

メイシーちゃんのおきにいり  
さんかくおむすびのおせんべい 4P



さんかくおむすびの形をした、サクッと香ばしいしょうゆ味のおせんべいを、ほんのりかつお味で仕上げました。国内産うるち米、国内産丸大豆を使った醤油、北海道産てんさいから作った砂糖使用。

60g(14g×4P) 362円

No.3

メイシー きらきら星のおせんべい 4P



小さなきらきら星の形をしたサクッとかる〜食感のサラダせんべい。お子さまにもお召し上がり頂きやすい、うす塩味。

43g(8g×4P) 281円

## Information

### 新規会員募集中!

商品購入時に利用可能なポイント付与や、お得なお知らせを配信中。アプリ「cardfeel」をダウンロードしてスムーズに会員登録。詳しくは店舗スタッフまでお声がけ下さい。



アプリ「cardfeel」  
はこちらから

### ポイントサービス

土曜  
2倍

5.15.25日  
5倍

※吉祥寺店は日曜も2倍 ※ネットショップ対象外

### メルマガ登録

- QRコード読み込み、または下記メールアドレスに空メール送信
  - 受信メール内リンクをクリック
  - 情報登録して完了
- bonras-join@mhai.jp



メルマガ登録は  
こちらから