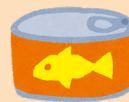




いつものおいしさ。 日々の備え。



◎地下2階＝食料品売場、SHINJUKU DELISH PARK (小田急エース北館)

救急車をイメージした特別パッケージです。



〈崎陽軒〉
横浜市消防局×崎陽軒
9月9日は救急の日
横濱ひょうちゃんサブレ～金ごま～
(10枚入) **760円**



まぐろを主役に据えた、豚肉を使わない新たな味わいのシウマイです。2027年国際園芸博覧会限定パッケージ。



〈崎陽軒〉
園芸博コラボ(真空)
真空パックまぐろ(TUNA)シウマイ
(1箱/15個入) **740円**

なだ万の調理長が手掛けた、こだわりのビーフカレーです。後引くスパイスの香りと、和の旨みが織りなす絶妙な味わい。牛肉と野菜がとけ込んだ、コク深いおいしさを閉じ込めました。



〈なだ万厨房〉
和風ビーフカレー
(1個/180g) **999円**



冷やしても、温めてもおいしくいただけます。各素材の味わいを大切にしながら、じゃがいもをすり潰して、昆布や鰹の旨みを加えて仕上げたポタージュ仕立ての和風スープです。



〈なだ万厨房〉
和風スープ 10種の野菜
(1箱) **570円**



パンどろぼうのパッケージ缶に入った、長期保存できるふわふわパンです。卵不使用なので卵アレルギーの方も安心して食べられます。賞味期限は、製造から5年です。



〈久世福商店〉
防災缶パンどろぼう いちご味
(100g) **1,188円**

国産鶏のもも肉とむね肉を、にんにくの風味と唐辛子の辛みを効かせ、ローズマリー香るアヒージョにしました。オイルごと温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。



〈明治屋〉
おいしい缶詰
国産鶏のオリーブ油漬(洋風アヒージョ)
(1個/65g) **534円**



かつお節・いわし煮干・むろあじ節などを合わせた本格だしに、チキンとポークの旨みを重ね、醤油で仕上げた奥深い味わいです。歯切れのよい中細麺がスープとよくなじみます。お好みで仕上げのかつお節をふわりとのせて、だしの香りとコクをさらに引き立てます。



〈久世福商店〉
サッポロ一番 久世福商店監修「毎日だし」で仕上げた 和風醤油らーめん かつお節付
(62g) **267円**



久世福商店の「毎日だし」をベースに、チキンとポークの旨み、香味野菜の風味を絶妙に合わせた、だし香る塩らーめんです。歯切れのよいちぢれ麺がスープとよくなじみます。お好みで仕上げのかつお節をふわりとのせて、だしの香りとコクをさらに引き立てます。



〈久世福商店〉
サッポロ一番 久世福商店監修「毎日だし」で仕上げた 和風塩らーめん かつお節付
(63g) **267円**



たっぷり野菜とブイヨンで煮込んだ風味豊かなこだわりの逸品。



〈明治屋〉
アーデン
ビーフカレー 中辛
(200g) **538円**

おこわ専門店<米八>が、厳選した素材を用い丁寧に蒸し上げたお赤飯「包装米飯」です。



〈おこわ米八〉
お赤飯
(1袋/2食入) **1,088円**

兵庫県産の鶏むね肉と海の精のあらしおを使用したサラダチキン。袋のままもみほぐし、スープをしっかり吸わせると、よりおいしくお召し上がりいただけます。



〈こだわりや〉
サラダチキン(プレーン)
(100g) **410円**

国内産野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも、しょうが、にんにく)、国内産小麦粉、一番しぼりのべに花油等の植物素材のみを使用したベジタブルカレー。甘口と中辛の2種です。



〈こだわりや〉
ベジタブルカレー(甘口/中辛)
(各210g) **各389円**

今日の備えを明日の備えに。
未来の自分と家族に、ひとつ安心を。

ODAKYU

小田急百貨店 新宿店

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。※画像はすべてイメージです。
※お品物は豊富にご用意しておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。