

商品概要 5月の新商品の一部です。

【イコトこだわり食材メニュー(国産オリジナル雑穀ブレンド)】

【おにぎり】

5月20日(火)発売

「野沢菜しらすおにぎり～かむかむ八穀米」

125円(税込)

全国の am/pm 店舗



焼き玄米や丸麦、もち麦、ハト麦など粒感があり歯ごたえのある穀物を選びブレンドした、オリジナル雑穀ブレンド『かむかむ八穀米』を使用したおにぎりです。しゃきしゃきとした食感の野沢菜としらすを混ぜ込みました。

<「かむかむ八穀米」を使用したおにぎり>

「じゃことしそひじきのおにぎり～かむかむ八穀米」

128円(税込) 関東・九州の am/pm 店舗

「梅しそひじきおにぎり～かむかむ八穀米」 5月27日(火)発売

125円(税込) 関東・関西の am/pm 店舗

「手巻寿司 梅きゅうり納豆～かむかむ八穀米」

145円(税込) 全国の am/pm 店舗

「生姜が香るサラダ巻き～かむかむ八穀米」

185円(税込) 全国の am/pm 店舗

【イコトこだわり食材メニュー(有機食材)】

【とれたてキッチン】 5月21日(水)発売(関東) 5月20日(火)発売(関西・九州)

「完熟有機トマトのチーズチキンリゾット」

380円(税込)

全国の am/pm 店舗

完熟有機トマトを使用したソースに、ナス、パプリカ、ブロッコリーなどの野菜を合わせて、上にのせたチーズでおいしさを閉じ込めた商品です。リゾットには、有機米を使用しています。



【イコトこだわり食材メニュー(国産食材)】

【とれたて膳】

5月27日(火)発売

「米沢三元豚の照焼ハンバーグ膳」

550円(税込)

全国の am/pm 店舗

甘みがあり、ジューシーな脂・やわらかい肉質が特徴の米沢三元豚の豚肉を使用し、食感の良い椎茸、くわいを混ぜ込んだハンバーグに、コクと旨みのある照焼きソースをあわせたこだわりの弁当です。



【イコトこだわり食材メニュー(国産食材)】

【とれたて膳】

5月20日(火)発売

「北海道産ほたて・いくら弁当」

498円(税込)

全国の am/pm 店舗

炊き込みご飯に、北海道産のほたてといくらをのせました。ほぐした焼き鮭に錦糸玉子を彩りよくトッピングした、鮮やかなお弁当です。



【専門家の太鼓判メニュー(サブリエリ)】

【デリカテッセン】

5月20日(火)発売

「大豆ペプチド入ゴマドレサラダ」

268円(税込)

全国の am/pm 店舗

疲労の低減や体力アップ効果が期待でき、また、体脂肪の燃焼を促進させて肥満の予防・解消に効果があるとされる大豆ペプチドを、黒胡麻ドレッシングに入れたサラダです。大根、ワカメ、人参、モロヘイヤ、スナップエンドウの5種類の野菜との相性も良く、野菜の様々な食感を楽しめます。

