

8月

August

楽しいイベントを各店で開催しています♪ ぜひ、お立ち寄りください

BLANDE EVENT INFORMATION

8/9日

開催店舗

つくば並木店

開催時間

11時から

なくなり次第終了

減価子

自然を、おいしく、楽しく。

KAGOME

カゴメトマトジュースプレミアムの原料

「凛々子」トマト

先着

300名様

プレゼント!

8/29日

開催店舗

つくば並木店

研究学園店

茨城県銚田市 長右衛門ファームさん

スウィートパプリカ

対面販売

つくば並木店 10:00～12:00

研究学園店 14:00～16:00

8/29日

開催店舗

つくば並木店

研究学園店

15時から販売

売り切りじまい

とれたての新鮮なお魚を

新函館北斗駅より直送便でお届け

北海道新幹線直送フェア

例として

秋鮭、はたて、

ほっき貝、

なめたか、

大ずわいがに など

※気象状況・道路状況等により、商品が入荷できない場合や入荷が遅れる場合がございます。その際はご容赦くださいませ。

※予告なく内容が変更になる場合がございます。※最新情報はX(Twitter)・Instagramをご確認ください。

Scan & Go

アプリのお買い物でおトク!

Scan & Go アプリのお買い物でどちらか
お好きな方のポイントをためることができます!

WAON POINT

200円(税抜)で
1ポイント

point

100円(税抜)で
1ポイント

WAON POINT はいつでもおトク!

WAON POINT

カスミでのお買い物
200円(税抜)で
1ポイントのところ

2倍

基本の

WAON POINT 選択の方はおトク!

8月の月・火・曜日

60歳以上のWAON POINT会員の5割が対象

シニアデー

WAON POINT

3倍

基本の

シニアデー3倍・基本の2倍と併用
5倍が適用されます。

8月の20日・30日は

Scan & Goアプリ
ご利用の方に
WAON POINT

10倍

基本の

雨の日

プロモーションコードを入力で
お買い上げで

WAON POINT

100

ポイントクーポン配信

木曜日

BLANDE Prime
会員さま感謝デー

WAON POINT

200円(税抜)で
20倍

point

100円(税抜)で
10倍

※特典、企画内容は予告なく変更になる場合がございます。※詳しくは店内ポスター・店内配布のリーフレットをご覧ください。また、インフォメーションまたはレジ係員までお尋ねください。

カスミつくば並木店

BLANDE つくば並木店

営業時間 あさ10時～よる9時

モーニングサービス: あさ7時30分～あさ11時

ウェルシア調剤・薬局コーナー: あさ10時～よる6時

住所: つくば市並木4-3-2 TEL: 029-875-5232

カスミ研究学園店

BLANDE 研究学園店

営業時間 あさ10時～よる10時

モーニングサービス: あさ7時30分～あさ11時

住所: つくば市研究学園3-23-3 TEL: 029-893-6336

ふれあいダイヤル

カスミつくばセンター内
お客様相談係直通

カスミ各店の電話番号・住所をお問い合わせ。
カスミへのご意見、ご要望、その他お困りごとの点が
ございましたら、どうぞお気軽にご連絡ください。

フリーダイヤル 0120-371315

※受付時間 10時～19時(土日祝日を除く)
※通話料別途お見積り FAX: 0120-288225 (※48時間受付可)

カスミホームページ
最新情報 <https://www.kasumi.co.jp/>

価格表示のお知らせ

※消費税別価格にて表示させていただきます。レシートは基本価格(消費税別)の金額を記載しております。ただし、この金額は商品税別
の表示価格(消費税別)と表示させていただきます。消費税別価格(税込)の金額は、商品税別価格(税込)の金額に消費税(10%)を
加算した金額となります。消費税別価格(税込)の金額は、商品税別価格(税込)の金額に消費税(10%)を加算した金額となります。

マルエフ、カスミ、いなげや、イオンファーストスタイルの4社は、
ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス
(U.S.M.Holdings)のグループ企業です。

U.S.M.Holdings

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス

※気象状況・道路状況等により、商品が入荷できない場合や入荷が遅れる場合がございます。※写真はすべてイメージです。
※店内で販売される場合は標準価格10%になります。※お買い上げ金額1,000円(税込)以上の商品をお買い上げ金額10%の割引が適用されます。※カスミでは20歳未満の方への酒類の販売・提供はいたしません。

透きとおる

甘さが、

夏を彩る。

みずみずしい味わいを、
厳選した産地から
お届けします。

BLANDE Times

vol.56

生産者 大木さん

幸水梨

みずみずしさが際立つ、
あふれる果汁。

やわらかく上品な甘さ。

シャリッと軽やかで
心地よい食感。

1

みずみずしさが際立つ、
あふれる果汁。

2

やわらかく上品な甘さ。

3

シャリッと軽やかで
心地よい食感。

8/1

8/31

※写真はイメージです。 2026



常陸太田市
栗原農園

「おいしく楽しく」をモットーに、
小ねぎとお米を中心に
栽培を行っています。



おいしさのポイント

- ・すっきりしていて辛い
- ・それでもしっかりねぎの香り
- ・収穫してすぐに出荷で鮮度にもこだわり

茨城県常陸太田市栗原農園
ねぎでええやん
〈こねぎ〉(1箱)

本体 (箱価格)	128 円
税込価格	138 円

Salad



カラフルフルーツ
サラダ(1パック)

本体 (1パック)	498 円
税込価格	537 円



みょうが子香る
ネバネバオクラの
サラダ(1パック)

本体 (1パック)	498 円
税込価格	537 円

Delica

あさ11時から販売

8/13(木)15時

だんらんのひとときを彩る、おもてなしデリカ

生ハムとニョッキの
バジルソースがけ

高菜と野菜の
オリーブオイル風味

合鴨ロース
オニオンソースがけ

三元豚の
骨なしスヘアリブ

電撃チキンと彩り野菜の
アヒージョ風

Renewal

BLANDE
パルセクション
(ミート) (1パック)

(本体) 1,380円
(価格)
税込価格 1,490円

おつまみにぴったりの
国産鶏使用のこだわり焼鳥です。

こだわりの食材を詰め合わせた
松花堂弁当です。

はなごみ
御膳 (1パック) 1,280円
税込価格 1,382円

かなふく親太子のせ
びなごはら

緑豆と
紀州産梅酢のおこ

季節のおこわ
幕の内弁当(夏) (1パック) 798円
税込価格 861円

うなぎと
玉子焼き重 (1パック) 980円
税込価格 1,058円

国産焼鳥盛り合わせ
(もも・ねぎま・つくね)
(6串・ねぎま・皮)
(1パック) 570円
税込価格 615円

串揚げ3種盛り
(焼れんごん・豚玉・きゅうり)
(1パック) 470円
税込価格 507円

天ぷら盛合せ
(1パック) 428円
税込価格 462円

天ぷら盛合せ
(大) (1パック) 798円
税込価格 861円

NEW

香ばしい焼目のお団子を
3月の味でお楽しみください。

数量限定 販売
鉄板仕上げ香ばし団子
(みたらし・粒あん・黒ゴマ) (1パック) 598円
税込価格 645円



Seafood

8/13(金)▶16(日)

会話が弾む、豪華な海鮮



旬を味わう
刺身6点盛り。

**海鮮刺身盛合せ
(中と入)**
(6皿盛り 1パック)
本体価格 2,280円
税込価格 2,462円



旬を味わう
刺身6点盛り。

**旬彩握り寿司盛合せ
[粋の刻]**
(24貫盛り 1パック)
本体価格 3,980円
税込価格 4,298円



旬を味わう
刺身6点盛り。

旬彩握り寿司(中と入)
(9貫盛り 1パック)
本体価格 1,980円
税込価格 2,138円



みんなに驚かされ続けているネタを
ふんだんに盛り込んだ。
3~4人向けのお寿司です。



旬彩握り寿司盛合せ(中と入)
(ウニ5入り) (8貫盛り 1パック)
本体価格 1,680円
税込価格 1,814円



**生かっお刺身
(1パック)**
[長崎県産等]
**真炙し刺身
(1パック)**
本体価格 780円
税込価格 842円



旬彩握り寿司巻物入
(6巻+6巻 1パック)
本体価格 1,280円
税込価格 1,382円



**生かっお刺身
(1パック)**
[長崎県産等]
**真炙し刺身
(1パック)**
本体価格 780円
税込価格 842円



**季節の魚介
刺身盛合せ
(本皿盛り 1パック)**
本体価格 1,180円
税込価格 1,274円

※上記の商品は、あじ11時からの販売となります。

Pick up items

ピックアップアイテム

今、あなたにおすすめしたい特別な商品をご紹介します。



湘南藤沢で豆腐をつくり続けて70年
温故知新で紡ぐ 豆腐本来の美味しさ

湘南の味を織りなす三つの素材+α

- ① 湘南沖・大島で 精製された「海精にがり」
- ② 富士山・丹沢大山を 源流とする「伏流水」
- ③ 丁寧に皮をむいた 宮城県産「シロメ大豆」
- α 消泡剤や乳化剤 「不使用」



ご当地カレー

食べやすい大きさにカットした国産じゃがいも、にんじん、パセリしたたまねぎとともに、
厳選した牛を煮込みました。
マンゴー、りんご、トマト由来の甘みと、フルーティさが印象的な
子どもから大人まで楽しめるカレーです。



エチオピア

カーリース専門
東京神田神保町エチオピア

神田小川町で昭和63年創業。
代表・鈴木堅司氏の「カレーの味には決して妥協しない」という魂が込められた
極上の味わいはカーリースの神田界隈でも屈指の人気を誇ります。



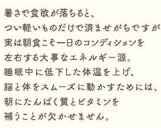
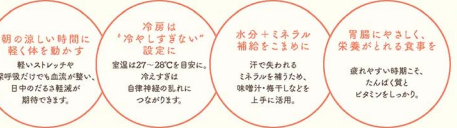
健康な毎日を
過ごすための
ひとやすみ
コラム

8月は「暑さのピーク疲れ」が出やすい季節

夏の真ん中を迎える8月は、連日の猛暑で
体がフル稼働状態になりやすく、
いわゆる「夏の後半バテ」が起こりやすい時期です。

～体調を整えるポイント～

朝から元気をチャージ！



おすすめレシピ



8月は、疲れを溜めないためにも「朝食で体調を整える」ことが健康な毎日への近道。暑さに負けない体づくりのために、まずは朝のひと皿からやさしく自分をケアしていきたいものです。

BLANDEソムリエの、お酒にまつわるちょっとした話

その1

「夏においしい旬の食材×アルコール」で「リフレッシュ」

「暑い時はクーッとビール！」も良いですが、旬の食材や料理を食べながら、
相性の良いアルコールを飲んで、さっぱりリフレッシュ(シュ)しませんか？

おくら × ナイアガラ ワイン おくらにはポリフェノールが 多く含まれており、 さっぱりとした味わいで、 夏の暑い時期にぴったりです。 「ナイアガラ」は、 マスカットのよう にスッキリとした甘みがあり、 おくらと合わせる にぴったりです。 主役になれる 個性の豊かな品種。 白ワイン 1,298円 税込価格 1,427円	ゴーヤチャンプル × 本醸造の日本酒 ゴーヤにはビタミンCが 多く含まれており、 夏の暑い時期にぴったりです。 「ゴーヤチャンプル」は、 ゴーヤの苦みと旨みと、 一瞬に感じられる、 本醸造の日本酒を冷やして 合わせるのがおすすめです。 日本酒本醸造 1,080円 税込価格 1,188円	豚肉の 冷しゃぶ × 淡麗辛口の 純米吟醸酒 豚肉はビタミンEが 多く含まれており、 夏の暑い時期にぴったりです。 「冷しゃぶ」は、 豚肉の旨みと旨みと、 一瞬に感じられる、 淡麗辛口の純米吟醸酒と 相性抜群です。 日本酒純米吟醸 1,180円 税込価格 1,298円	旬の魚介 × 海の栄養 ミネラルの 白ワイン 「ムール貝、イサギ、タコ、 ホタテ、アサリ、スズキ」を 食べるのがおすすめです。 「ムール貝」は、 海の栄養をたっぷり 吸収して育った 旬の魚介と白ワインを 合わせてみましょう。 白ワイン 2,180円 税込価格 2,398円	夏の風物詩の 食材 × ソーヴィニヨン ブラン種の 白ワイン 夏の風物詩の食材といえば 「トマト」です。 「ソーヴィニヨンブラン」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 「ソーヴィニヨンブラン」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 「ソーヴィニヨンブラン」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 白ワイン 2,000円 税込価格 2,200円	BBQ 肉のグリル × にがりの 発泡純米酒 BBQといえど、 「肉のグリル」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 「にがりの発泡純米酒」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 「にがりの発泡純米酒」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 日本酒純米発泡 438円 税込価格 481円	ランチ用ミート × オレンジワインの さんびん茶割り ランチ用ミートは、 夏の暑い時期にぴったりです。 「オレンジワイン」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 「オレンジワイン」は、 夏の暑い時期にぴったりです。 オレンジワイン 1,600円 税込価格 1,760円
---	--	---	---	---	--	---

その2

暑い日はカレーとワイン！

夏はやっぱりカレー！
実はカレーとワインは相性バッチリ！

ビーフカレー × 赤ワイン ビーフカレーには、 肉の旨みと旨みと、 一瞬に感じられる、 赤ワインの個性と 相性抜群です。 赤ワイン 1,150円 税込価格 1,265円	チキンカレー × 赤ワイン チキンカレーには、 肉の旨みと旨みと、 一瞬に感じられる、 赤ワインの個性と 相性抜群です。 赤ワイン 1,180円 税込価格 1,278円	シーフードカレー × ミネラリーな 白ワイン シーフードカレーには、 海の旨みと旨みと、 一瞬に感じられる、 ミネラリーな白ワインと 相性抜群です。 白ワイン 1,380円 税込価格 1,518円	エスニックカレー × エキゾチックな 白ワイン エスニックカレーには、 エキゾチックな旨みと旨みと、 一瞬に感じられる、 エキゾチックな白ワインと 相性抜群です。 白ワイン 3,500円 税込価格 3,850円
---	---	---	--

カレーとワインの
共通点

カレーに使われるスパイスや
ハーブなどの香辛料、
さらなる奥深さを出すための
隠し味として使われている
リンゴ、バナナは
「ワインの風味を表す言葉」に
よく使われていて、
実は共通点が多いんです！

Customer's voice 今月のお客さまの声

- 有機野菜の品揃えが充実していて満足しています。『やさしいバス』コーナーも
楽しみに利用しています。
- 品揃えが豊富で、国産や無添加など、こだわりの商品を購入できるのが魅力です。
- お寿司のネタがおいしく、魚をきれいにさばいてもらえるサービスもありがたいです。
- 普段はお取り寄せしないと手に入らないような商品も、実際に見て選んで
購入できるのが嬉しいです。

ご利用アンケート結果

★★★★★ いただいたアンケート数 346件

つくば並木店 4.29 研究学園店 4.44 6/16(火)~7/15(水)現在

貴重なご意見・お褒めの言葉をいただきありがとうございます。
Scan&Goアプリでのお買い物、アンケート画面が表示されます。
商品の感想、こんな商品を取り扱って欲しいなど、あなたの声をぜひお聞かせください。

BLANDE 研究学園店

研究学園店
クッキングスタジオ
参加者募集中！

BLANDEで学べる、体験できる料理イベント！

クッキングスタジオでは、さまざまなテーマの料理イベントを開催！
管理栄養士や人気シェフなどが皆さまの食卓づくりをサポート。
栄養バランスを考えたメニューから本格料理まで
多彩な講座をご用意しています。
忙しい日常を少し忘れて、私たちと一緒に料理を学びませんか？
ぜひご参加ください！

詳細・ご予約はこちら