

※写真はイメージです。 2026

Delica

ほっとする味、秋の味覚たっぷりお惣菜。

あさ11時から販売

9月毎週
土・日
限定のお弁当

国産さんまのごはんと
広島産かきフライ。



NEW

広島産かき「珠せいろ」と、
青森産はたての照り焼きが
楽しめる贅沢な一品です。

広島産牡蠣と
はたて照焼めし
(1パック)
本体価格 798円
税込価格 861円

さんまごはん
と
かきフライ弁当
(1パック)
本体価格 1,180円
税込価格 1,274円

きのこの旨みを楽しむ、旬のおいしい



洋風きのこ惣菜で
華やかに
特選きのこを使用した
使用したお弁当 VEGE-LUNCH
VEGE-LUNCH
べつまいもときのごこ
(1パック)
本体価格 498円
税込価格 537円

なすと豆腐の
ミートソース焼き
(1パック)
本体価格 498円
税込価格 537円



和風きのこ惣菜で
ほっこりと
店内で仕上げた、もちもち食感の
きのこたっぷりのお惣菜と、
お豆腐の2点です。
店内蔵しおこご2点盛
(赤飯・きのこ) (1パック)
本体価格 398円
税込価格 429円

さんま天と
きのこの秋天里
(1パック)
本体価格 698円
税込価格 753円

家族みんなで楽しめる、種類豊富な惣菜。あさ11時から販売

アミーチ監修
BLANDE 店内 焼きたてピッツァ



9/19(土)▶23(水) 秋のごちそう、いただきます。

Silver Week

9/
19(土)▶23(水)は
シルバー
ウィーク



茨城県産
飯村牛モモ焼肉用(100g当り)
本体価格 980円
税込価格 1,058円

茨城県産
飯村牛ロースしゃぶしゃぶ用
(100g当り)
本体価格 1,480円
税込価格 1,598円

アメリカ産
牛タン焼肉用
(100g当り)
本体価格 798円
税込価格 861円



洋風オードブル
1~2人前
BLANDE
パルセクション
(ミート) (1パック)
本体価格 1,380円
税込価格 1,490円

数量
限定
福三昧
(煮・おぼし)
(五目いなり)
(1パック)
本体価格 1,080円
税込価格 1,166円

数量
限定
三徳焼鳥盛り合わせ
(もも・ねぎま・皮)
・国産焼鳥盛り合わせ
(もも・ねぎま・つくね)
(各1パック)
本体価格 570円
税込価格 615円

数量
限定
ふるもちわらひ餅
(黒糖きなこ) (1パック150g)
(1パック)
本体価格 298円
税込価格 321円

数量
限定
鉄板仕上げ香ばし団子
(おたらし・塩あん・黒ゴマ)
(1パック)
本体価格 598円
税込価格 645円



卵を添えて
今夜は、
お月見仕立て。

9月
25日は十五夜
月夜に楽しむ、
おいしい時間。

おすすすめ
MENU
ふんわり 調理時間 レシピを
月見だんご汁 約20分 はこちら

9/25(金) 9/25(金)
BLANDE まるたまき (生食用) (100g当り) 本体価格 398円 税込価格 429円
生サーモントラウト 刺身用(養殖) (100g当り) 本体価格 598円 税込価格 645円
まかない丼(大) (い・サーモン) (1人前) 本体価格 1,280円 税込価格 1,382円
刺身盛り合せ (中とろ入) (1パック) 本体価格 1,580円 税込価格 1,706円
宮崎県産のモンブランタルト (小11個) 本体価格 398円 税込価格 429円
宮崎県産のモンブランプリン (小11個) 本体価格 358円 税込価格 386円
お月見に おすすめ
ロゼワイン キロ キロ (750ml) 本体価格 1,850円 税込価格 2,035円

Pick up items

ピックアップアイテム

今、あなたにおすすしたい特別な商品をご紹介します。

金沢 浅田屋
浅田屋の味を全国のご家庭で味わうために...
ASA DAYA BRAND

大量生産では出せない味は、長年の経験から培われた職人の技と万全の設備があってこそ。
料亭と同じ手間ひまをかけてとった一番だしで、食卓に料亭の趣を再現します。

季節の素材をさらに美味しくいただく 秋の炊き込みご飯の素

鰯節と昆布からとった料亭一番だし使用。

松茸御飯の素
香り高い松茸の風味をいかし上品な醤油味に炊き上げます。
9/4◎▶30◎
浅田屋 松茸御飯の素
本体価格 680円
税込価格 734円

栗御飯の素
栗のほくほくとした食感と甘みをいかしあっさりとした風味に炊き上げます。
9/4◎▶30◎
浅田屋 栗御飯の素
本体価格 680円
税込価格 734円

じっくり味わう あったかスープ SELECTION

自然甘北海道 スイートコーン
北海道産の契約農家で栽培された、自然甘のスイートコーン。
本体価格 258円
税込価格 278円

スイートコーンクリーム
北海道産の契約農家で栽培された、自然甘のスイートコーン。
本体価格 348円
税込価格 375円

北海道ダイコン
北海道産の契約農家で栽培された、自然甘のダイコン。
本体価格 378円
税込価格 408円

北海道ポタージュ
北海道産の契約農家で栽培された、自然甘のポタージュ。
本体価格 378円
税込価格 408円

水戸 亀じるし

おいしいお菓子を多くのお客さまに楽しんでもらいたく、創業5年、お菓子の老舗として伝統の味をお届けしています。

第25回 全国菓子博 中小企業賞 長官賞受賞

しっとり、ほろっと、おいしい。

チョコレトとココアパウダーを練り込んだ皮で、卵の風味を加えて、栗の風味を包み、砂糖を火加減で煮き上げたおまじないです。チョコレトのほくほくとした食感、栗の風味が楽しめます。

電印 天満月(1個) 本体価格 180円 税込価格 194円
電印 天満月(5個入) 本体価格 1,000円 税込価格 1,080円

健やかな毎日を過ごすためのひとやすみコラム

9月は“夏の疲れを整える”時期

厳しい暑さの夏を乗り越え、少しずつ秋の気配を感じ始める9月。朝晩は涼しくなっても、日中との寒暖差が大きくなるため、体調を崩しやすい時期です。

そんな季節の変わり目こそ、旬の食材を上手に取り入れながら、体をいたわる食生活を心がけたいものです。

体を整えるポイント

温かい料理を一品プラス
気温が下がり始める季節は、汁物やあんかけ料理で体を内側から温めましょう。

旬の野菜をたっぷり食べる
れんこんやなす、きのこなど秋の味覚は、毎日の食事に取り入れやすい食材です。

冷たいもののとり過ぎに注意
夏の習慣が続きがちですが、温かい飲み物も取り入れて胃腸をいたわります。

しっかり睡眠をとる
夏の疲れをリセットするためにも、規則正しい生活を心がけましょう。

秋なすとれんこんの揚げだしきのこあん

ジャキジャキ食感のれんこんと、とろりとした秋なすに、きのこのうま味たっぷりのあんをかけた季節の一品。

調理時間 約15分 レシピはこちら

BLANDEソムリエの、お酒にまつわるちょっとした話

その1

日本酒がおいしい季節到来!

『秋あがり』と『ひやおろし』って何? /

食欲の秋、この時期に日本酒も旬を迎えます。秋の9月〜11月頃に出荷される日本酒「秋あがり」「ひやおろし」は、程よく熟成した飲み頃の酒。秋の味覚とともに旬の日本酒を味わう、というのが粋ですね!そこで、秋にしか愉しめない「秋あがり」「ひやおろし」についてご紹介いたします!

『秋あがり』とは? 冬から春にかけて造られたお酒を秋で貯蔵することで、旨みが増した「秋貯」のことを指します。通常の日本酒と同じように「2度の加熱処理で秋で熟成させた日本酒」です。

『ひやおろし』とは? 近年では「ひやおろし」の定義を「厳寒期に醸造した清酒を一夏越して熟成させ、秋口に入ってからほどよく熟成状態で出荷するもの」としています。

銘柄	本体価格	税込価格
京舞妓 辛口本醸造 純米酒	998円	1,097円
賀茂鶴 四社氏四季酒 純米酒	1,580円	1,738円
関越山 山やわらか 秋香 純米酒	1,500円	1,650円
幻の瀧 純米酒	1,798円	1,977円
加賀露 勢 純米酒	1,380円	1,518円

今年もBLANDEでは「ひやおろし」が入荷します! 旬の「ひやおろし」と、BLANDE自慢の旬の料理、食材をお楽しみくださいませ。

その2

『お月見』と『ワイン』と『ビオディナミ』は切っても切れない“三角関係”の話! /

お月見の文化は日本だけではなく、ヨーロッパ、特にフランスではロゼワインを片手に庭やテラスで月を見ながら、移りゆく季節をゆっくり過ごしています。そして実は、お月見の季節はワイン造りにとっても重要な季節なのです!

『ビオディナミ』とは?

土壌のエネルギーと自然界に存在する要素の力を引き上げ、ブドウの生命力を高める。さらに踏み込んだオーガニック農法です。

月の満ち欠けを見てワイン造りを行う『ビオディナミ生産者』

自然界のあらゆるものは月の満ち欠けが大きく影響します。月が満ちる月になる時期は、植物の生命力が増大。満月になる頃を見計らって収穫が行われます。一方、満月から新月になる期間は、植物の生命力が弱まる時期。要定に絶好のタイミングとなるそうです。このような月や天体の動きに合わせて行う農作業は、ビオディナミの大きな特徴のひとつです。

フランス・ボルドー地方ボヤック村「シャトー・ボンテ・カネ」

2004年からオーガニックとビオディナミ農法を導入し、2010年には認証機関エニサートからオーガニック認証、そして認証機関ビオディナミからビオディナミ認証を取得。ブドウの真の味わいを引き出すために、人為的な介入は最小限に抑えるよう努めています。

シャトー・ボンテ・カネ 2012 (750ml) 本体価格 18,000円 税込価格 19,800円
シャトー・ボンテ・カネ 2011 (750ml) 本体価格 27,000円 税込価格 29,700円

白ワイン 白ワイン 白ワイン

ポテガ・チャクラ シャルドネ白 (750ml) 本体価格 13,000円 税込価格 14,300円
ポテガ・チャクラ トレーンタイプス (750ml) 本体価格 16,000円 税込価格 17,600円

Customer's voice 今月のお客さまの声

『有機野菜の品揃えが豊富で、いつも助かっています。』
『ピザがとてもおいしかったです。』
『海鮮の品揃えがすばらしく、魚介類も新鮮で気に入っています。』

ご利用アンケート結果 いただいたアンケート数 404件

つくば並木店 4.30 研究学園店 4.53 7/16(木)〜8/15(土)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後、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