

2022 Spring
春のパンツは
“ストレスフリー”で
美しく軽快に



「思わず走り出したくなる」はき心地の良さ。
平和堂おすすめのストレッチパンツで
快適な新生活をスタートしましょう！



Check!

抜群のストレッチ



タテ 116%
ヨコ 140%

※自社調査

**E-WA!
ストレスフリー ジーンズ**

ポケットの裏地で
下腹を抑える
お腹サポート機能。

Check!



タテ 116%
ヨコ 140%

※自社調査

後ろポケットには
深めの隠しポケットが
付いています。

**Pants
collection**

Check!

似合う色が見つかる
豊富なカラー
バリエーション。



**E-WA!
ストレスフリー レギパン**

抜群のストレッチ



タテ 144%
ヨコ 152%

※自社調査

Check!

ゆったりテーパード
シルエットで
はき心地が良く快適。



抜群のストレッチ



タテ 144%
ヨコ 152%

※自社調査

**E-WA!
ストレスフリー 楽パン**

E-WA!商品の詳しい情報満載!



『E-WA! WEBサイト』を
チェックしてくださいね!

平和堂のこだわりブランド「E-WA!」のWEBサイトでは、
平和堂が最もおすすめする食品・衣料品・くらしの品のこだわり情報を
より分かりやすくご紹介しています。右のQRコードからアクセスしてください。

平和堂こだわりブランドE-WA!
WEBサイトはこちら▶



※写真はイメージです。※取り扱いのない店舗もございます。3-2022 BR

平和堂こだわりブランドE-WA!の魅力満載!イーワプレス



E-WA! press

2022 Mar. Vol.18

2022
Spring

E-WA!で 新生活応援

朝ごはん
元気のスイッチをON!

朝、目覚めた時の私たちの脳や体は、
エネルギー不足の状態になっています。
寝ている間に消費したエネルギーを補給する
朝ごはんは、脳を活性化させ、体をシャキッと
目覚めさせる大事なスイッチなのです。
朝ごはんをしっかり食べて
元気にスタートを切りましょう!



E-WA!
長時間発酵ヨーグルト
(400g)
じっくり時間をかけて、
濃厚なミルク感とマイルドな酸味、
なめらかなホイップクリームな
ような食感を実現しました。



E-WA!
低温殺菌牛乳
(1000ml, 500ml)
搾乳日から3日で店頭へ
並ぶのでとっても新鮮。
通常の高温での
瞬間殺菌ではなく、
低温でじっくり
殺菌しているため、
牛乳本来の風味が
活きています。



E-WA!
もちり食パン
(5枚、6枚)
フランス産発酵バターと
国産さとうきびの
やさしい美味しさを、
湯種製法でもっちり
食感に仕上げました。



E-WA!
具材たっぷり おみそ汁
(4食)
化学調味料無添加、
野菜の味わいたっぷりの
おみそ汁は毎日の健康づくりに!
減塩タイプもおすすめ。



E-WA!
トーストクロワッサン
(7個入)

軽くトーストしてさっくり食感をおうちでも。
少し冷ましてバターの風味を落ち着かせるのが
甘さほんのりのポイントです。



E-WA!
たまご
(10個入)

にわとりの飼料の主原料となとうもろこしと
大豆粕に遺伝子組み換えのものを使用していません。



E-WA!
近江の大豆 豆力
(40g x 3 個)
滋賀県産大豆コトカカの
旨みたっぷりの納豆です。
食感と味のバランスがよい
中粒を100%使用しました。





保存料
着色料
無添加

人気のE-WA! 健美味どり サラダチキンがリニューアル! 「保存料・着色料」無添加になりました

E-WA!のサラダチキンは、平和堂こだわりブランド「E-WA! 健美味どり」を原料に作られています。指定農場で育てられた安心・安全な鶏肉の中でも、低カロリー・高タンパクなムネ肉を使用。昔ながらの塩漬製法で加工、真空調理によって一枚一枚丁寧に仕上げています。ジューシーで、肉本来の味わいと食感が楽しめる自慢のサラダチキンがリニューアル。保存料・着色料を添加しない、より自然な味わいに進化しました。



E-WA!のサラダチキンで 朝からしっかりタンパク質!



お腹を満たすだけでなく、頭をスッキリと目覚めさせてくれる大事な朝ごはん。一日を活動的に過ごすために、朝食でしっかり摂りたいのが良質なタンパク質です。タンパク質は、体の中に栄養素を運んで体温を上げることで体内時計をリセット。また、長時間エネルギーとなってくれるので満足感が長持ちします。

…とはいえ、忙しい朝には不足しがち。そこでオススメなのが低カロリー・高タンパクなE-WA!のサラダチキンです!

E-WA!の健美味どり サラダチキン 4種類をご紹介します!



E-WA!
健美味どり サラダチキン 蒸し鶏
味付けは塩のみ。シンプルな味なので、そのままはもちろん、様々なお料理に活用できます。



E-WA!
健美味どり サラダチキン 醤油麹
国産米の糀と丸大豆醤油から造った醤油麹を使用。上品な旨みと甘みの際立つ味わいです。



E-WA!
健美味どり サラダチキン スモーク
桜チップを使ってじっくり燻製にしました。香り高く肉感もたっぷり!



E-WA!
健美味どり サラダチキン ハーブ
オリジナル配合のハーブをふんだんに使って、香り豊かに仕上げました。

サラダチキン+αでカンタン朝食メニュー



サラダチキンのオープンサンド

トーストしたパンにレタスをのせ、一口大にちぎったサラダチキンとくし形に切ったゆで卵をオン。お好みのドレッシングをかければ出来上がり。

おすすめ:スモーク



サラダチキンのミネストローネ

トマト缶と残り野菜、繊維にそって短冊に割いたサラダチキンを耐熱カップに。水、コンソメ、塩コショウで味を整えレンジでチンすれば出来上がり。

おすすめ:ハーブ



サラダチキンのグラタン風

レンジでチンしたブロッコリーに、一口大にほぐしたサラダチキンとマヨネーズ、ピザ用チーズをのせて再びチン。グラタン風のホットメニューの完成です。

おすすめ:ハーブ



サラダチキンの卵かけご飯

細かめに割いたサラダチキンと生卵を盛り付け、醤油またはめんつゆをかければスタミナ満点の卵かけご飯に。ネギや大葉をトッピングすれば彩りも◎

おすすめ:醤油麹



サラダチキン納豆

納豆をよく混ぜて、しっかりネバネバ感を出したら、小さめに割いたサラダチキンと刻んだ大葉を混ぜ合わせます。

おすすめ:醤油麹



サラダチキンのお味噌汁

インスタントのお味噌汁に、小さくちぎって温めたサラダチキンを投入するだけ。「タンパク質×発酵食品」でバランスの良い汁物があっ!という間に完成です。

おすすめ:蒸し鶏