

商品部長 谷口のオスミ



話理
承り

丸あじ

これから旬を迎える飛魚=あご=
(5月~7月中旬)

甲ごも6月が一番美味しいとされる。

南あごはあ刺身に。身が/厚くて
引き締まり。もちろん食感、かばんと
も言えが美。未です♡

丸あごは塩焼きやからあげに。
ケ(めんどう)であか(つ)かれにして
美味い。身はやわらかく味が
濃いのが特徴です。

Point あごの鮮度は脊中
を見ろ!

エメラルドグリーンの
キレイな光沢が
目安とされます。
お声かけ下さい



たけくら
こんぱに
大青い

吉谷農園 さんへ行ったよ

「一日産直担当か」
王座さんの畑見学へ
行ったみたいだよ。／＼春の
「吉谷農園」だよ 農薬

化学肥料は一切使用せず全を手耕掛け
愛情を掛けた目を配った育ち方。また、
これから旬を迎える野菜が20種以上を
植えてみたよ。ツバに売場にも売場には
安心安全美味し、野菜達楽（かこ）ね

くまこんにちは♡がっぴーだよ。

第4号も最後までお付き合いありがとうございました。

(か) 10月、? 早いからね、この間、3号を書き終えたと思ったら、この(2...

年を遡る毎に1日、1ヵ月、1年が早く過ぎる様子は気持ちに余裕が「あり」あるか「何故か」お給料日になるとはなかなかならぬ、それに感じるのは和に「な」な、は...。計画を立てて実行に移し、後に反省をする。そんな日々の繰り返いは、と有義義に「達成感」もあり胸張って「がんばってる!」と言ふの「さ」(さ)か「そんな人生さ」とつまらないよなと和をいったりする。ま、「楽しい」と思ふの「さ」(さ)か「笑」

お米の1ヵ月販売

お米は精米したてが一番美味しく、その後
日を置く毎にどんどん劣化が進みます。
一般的に精米後1ヵ月程度で食べ残すの
がベストとされています。よってカンピーでは
美味しいお米を食べていただくために
"精米してから1ヵ月以上人内のお米は
見販売しません"とし、それを過ぎると
価格を下げてご奉仕しております。
気を配ってチェックしているのが
人間のあひさです。チェックすることから
あたりにはらお知らせ下さい。
又、玄米の見販売も致しております。
精米機も設置しておりますので
精米したてもお楽しみ頂けます。

精米してから
1ヵ月以内のお米しか
販売致しません



これに負けず食の応援

アリモトさんのあせんべいを買って
F211!! 国内産原料、玄米100%
用い、あせんべい、達である。アリモトさん
-10-には全P(みらい)のあせんべい
は、お土産や道の駅、お土産屋さん
の影で、行くところのあせんべい
F211!! アリスに買わせる!!

ひとつで済むとあ。いかな
かが集まれば"大きな
1つの未来"になります。

