

2月7日(火)はお買上2000円以上の方にポイント3倍サービスデー

Gumpy 穀物倉庫

2/3 金 限り 味の素 ほんだし K24 <192g>398円を **299**円

永谷園 生みそ汁徳用10食 (あさげ・ゆうげ) <各10P>315円を 179 円	共進牧場 ひょうごの郷牛乳 <1000ml>249円を 189 円	中島食品 木綿一丁とうふ <750g>199円を 179 円
	国内産若鶏 モモ肉 <100g当>128円を 98 円	国内産牛肉・豚肉 合挽きミンチ <100g当>178円を 158 円

2/5 日 限り 日曜日は **お肉の日・お酒の日**

日曜日はお肉の大型パックがお買得です!

国内産豚肉 こまぎれ 500g 480 円	国内産若鶏 モモ一口カット 400g 480 円
国内産豚肉 肩ロース切落とし 400g 780 円	国内産若鶏 ささみ 500g 480 円
国内産豚肉 バラスライス 500g 780 円	

週末はコレ!!!

三和酒造 いいちこ 1800ml **1,398**円
まる 2000ml **898**円

よりどり 3本まとめて **1,800**円に PIZZA パスタ **680**円

お肉コーナー 4日間のお買得

但馬経産牛

地元の銘柄「但馬牛」の母牛は、一般に出回っている若牛に比べ肉質は少し固めになるのが普通ですが、ガンビーではその中でも味とサシにこだわった味わいのあるお肉を販売しています。

980円

- ・サーロインステーキ <140g> (100g当 700円)
- ・モモ・バラミックス焼肉用 <250g> (100g当 392円)
- ・肩ローススライス <200g> (100g当 490円)
- ・モモ(又はウデ)スライス <280g> (100g当 350円)

国内産三元豚

平田牧場の米育ち三元豚は、関東にその専門店があるほど味に定評のある豚肉です。北但で扱っているのはガンビーだけ。ぜひ一度その美味しさを味わって下さい。

1パック **380**円 よりどり2パック **680**円

- ・肩ロース切落とし <120g>
- ・バラスライス <150g>
- ・こまぎれ <200g>
- ・モモ切落とし <180g>

お菓子コーナー

春の新商品祭り

一足早く春を感じてください...

カルビー かつぱえびせん紀州の梅 <70g> 88 円	カルビー 春のア・ラ・ポテト (香りしょうゆ・ふんわりバター) <各70g> 98 円
	カルビー じゃがりこ (サラダ・おいしそ梅) <各52g> 98 円

2/4 土 限り 毎週恒例 朝9:30~昼11:30 **土曜朝市**

お肉コーナー

国内産牛肉 スジ肉 <100g当>198円を **158**円

国内産豚肉 肩ロース切落とし <100g当>258円を **178**円

国内産若鶏 ムネ肉 <100g当>68円を **48**円

野菜コーナー

えびすかぼちゃ <1/2カット> **159**円

えのき茸 <200g> **129**円

にんじん <1袋> **99**円

長いも <1本> **199**円

長野産 ふなしめじ <100g> **99**円

生しいたけ <1パック> **129**円

きやべつ <1個> **199**円

緑豆もやし <1袋> **38**円

洋日配コーナーの土曜お買得品

明治乳業 プルガリアヨーグルトLB81 <450g>268円を 128 円	ハウス パーメントカレー各種 <各238g>198円を 179 円	泉南乳業 酪農牛乳 <1000ml>230円を 165 円
グリコ乳業 ヨーグルト健康3P <80g×3個>190円を 148 円	中島食品 焼豆腐 2枚入り <500g>158円を 128 円	但馬産品 にかり仕込みミニ絹厚 <4個>188円を 119 円
明治乳業 プロビオヨーグルトLG21 <120g>128円を 98 円	お惣菜 手作りハンバーグ <1個> 180 円	お惣菜 手作りコロック <1個> 100 円

2/6 月 限り ヒガシマル うどんスープ <8食>168円を **129**円

明治乳業 明治北海道牛乳 彩る季節 <1000ml>240円を 178 円	長野産 エリンギ <1袋> 79 円	鳥取産 いなばしめじ <200g>199円を 179 円
	国内産若鶏 手羽中 <300g>360円を 298 円	お惣菜 天ぷらよりどり 3個で 258 円

一般食品プランナー野勢のおすすめ



正直村 生そうす <各300ml> **550**円 (うすたあ・とんかつ)



生そうす「3つの特徴」

- 1.加熱は一切せず3週間以上かけて製造しています。
 - 2.食物の本来持っている旨味を引き出しているため、後味のキレがよく新鮮な味わい。
 - 3.非加熱加工のため瓶の中で今でも熟成が進んでいます。そして...私が勝手に4つ目をつけました。
 - 4.お野菜の味がしっかりとしています。そしてなによりメツチャ美味しいです。
- こんなに美味しいソースは今までに味わったことがないです。



洋日配プランナー朝尾のおすすめ

デザートコーナーの人気商品

ラグノオささき いのち <1個> 110 円	節分用はどうぞ いけがみ 鬼もなか <1個> 136 円
ラグノオささき パティシエのりんごスティック <1本> 150 円	長崎海産 純生ロール <280g> 1350 円
バレンタインにどうぞ ラグノオささき 生チョコケーキ <150g> 350 円	エルサングジャポン ベルギーワッフル <1個> 136 円

結クッキング 教室のご案内

味噌作り教室

「我が家の手作り味噌」

日時 2月9日(木) 午後1時30分から

アドバイザー 有限会社花房商店 花房弘史様

参加費 800円

管理栄養士

小林理絵さんの料理教室

テーマ「ひなまつり」

日時 2月18日(土) 午後1時30分から

メニュー ●デコレーション寿司 ●ぷりぷりエビ春巻き ●マドレーヌ

参加費 700円