

毎週恒例

10/8 土曜朝市

朝9:30 ▶ 昼11:30

10/7 金 限り

大徳醤油 うす口醤油 金印
こい口醤油 本印

<各1000ml>298円を **199円**

QP 深煎りごまドレッシング <380ml> 398円を 299円	ホリ乳業 カロリー低脂肪乳 <1000ml> 168円を 128円	伸和青果 おいしいたまご <10個> 228円を 178円
中島食品 木綿一丁とうふ <750g> 199円を 188円	アメリカ産豚肉 バラ切落とし <100g当> 98円	アメリカ産豚肉 パラブロック <100g当> 98円
豊岡産 緑豆もやし <1袋> 38円	国内産若鶏 モモ肉 <100g当> 128円を 98円	国内産若鶏 まつば <100g当> 118円を 98円

10/8 土 限り

ミツカン 味ぽん酢 <600ml> **298円**

平林乳業 ヒラヤミルク <1000ml> 258円を 248円	平林乳業 ヒラヤ低脂肪乳 <1000ml> 198円を 159円	但馬屋食品 にかり仕込みミニ絹厚 <4個> 188円を 138円
但馬屋食品 うすあげ 2枚を 78円	ミツカン なつとういち超小粒 <45g×3> 88円を 78円	吉岡種類 たんごのうどん <200g> 75円を 49円
植村食品 天皇・皇后御試食蒟蒻 <250g×2> 158円を 138円	アラスカ産 身がきにしん <1パック> 350円	手作りコロツケ <1個> 105円

精肉コーナー 今付いているお値段から

牛肉全品・たたき・ミンチ **3割引**

豚肉・鶏肉 **2割引**

愛媛産(養殖) 活け真鯛 <1尾> **980円**

北海道産 生秋鮭切身 <100g当> 148円を **98円**

インド産(解凍養殖) ブラックタイガー <6尾> 580円を **480円**

泉南酪農 酪農牛乳 <1000ml> 230円を **168円**

10/9 日 限り

ヒガシマル めんスープ4倍 <400ml> 198円を **189円**

鳥取産 白ねぎ <2本入> 249円	国内産牛肉 こまぎれ <200g> 580円を 498円	国内産豚肉 バラスライス <100g当> 198円を 178円
オーストラリア産 オレンジ <1個> 99円	国内産若鶏 ムネ肉 <100g当> 68円を 58円	国内産若鶏 手羽元 <100g当> 98円を 68円

10/10 月 限り

ブンセン 塩っペジャンボ(袋) <68g> 268円を **199円**

桐原乳業 北海道3.7牛乳 <1000ml> 275円を 198円	伸和青果 たまご M <10個> 208円を 168円	鳥取産 いなばしめじ <200g> 169円を 139円
さとの雪 とろーりまるやか絹 <80g×4> 128円を 98円	カナデツ 野菜フライ <2枚> 178円を 108円	アフリカ産 グレープフルーツ <1個> 99円



新鮮野菜特価市

10/8 土 限り

夕方4時からの 土曜夕市

愛媛産(養殖) 真鯛刺身 <1パック> 500円	国内産豚肉 ヒレカツ用 <100g当>298円を 198円	フィリピン産 匠王バナナ <1袋>199円を 139円
---------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

自信をもっておすすめていただきます

鮮魚プランナー二位のすめは 奄美大島・長崎他 **本マグロ(養殖)**

テレビで話題の全身トロの美味しいマグロです。赤身の部分も中トロなみに脂がのっています。本マグロ刺身用短冊・中トロ<100g当>1,280円・赤身<100g当>980円

精肉プランナー斉藤のおすすめは フリーデン **バラエティウイナー**

「ポーク」「荒挽き」「ハーブ」の3種類のウイナーが各5本入った、お得なウイナーです。 <240g> **398円**

青果プランナー田中のおすすめは 京丹後 谷芳農園 **ミニトマト**

大きさはまちまちですが、糖度が7度あり、とても甘く果肉もしっかりしています。 <1パック> **199円**

塩干魚プランナー高木のおすすめは 福岡加工 **博多うち川明太子**

すけそう鱈の卵(アメリカ産)を漬け込んでいます。無着色の明太子です。白いご飯にのせて食べると美味しいですよ。 <1パック> **450円**

洋日配プランナー朝尾のおすすめは ラグノオささき **生チョコケーキ** <150g> ラグノオささき **ポロ ショコラ** <1本> **各 350円**

ラグノオさんはリンゴパイだけじゃない! チョコだって美味しいんです! 濃厚で後口美味しさを是非ご賞味ください。

お鍋の美味しい季節になってきました 一般食品プランナー 野勢がおすすめる鍋スープ

トリゼンフーズ **華味鳥寄せ鍋スープ** <400ml> **320円**

選りすぐった鯉節と昆布をベースに、料亭華味鳥独自の製法で上品な味に仕上げた鍋の素です。新鮮な肉や魚介と旬の野菜で楽しむ野趣あふれる豊かな風味の寄せ鍋はなんといってもスープが決め手。旬に合わせた具材で美味しさを堪能いただけます。

トリゼンフーズ **華味鳥水炊きスープ** <400ml> **320円**

博多華味鳥の鶏がらを使用し、料亭華味鳥独自の製法で仕上げた鍋の素です。博多華味鳥は、陽光降り注ぐ鶏舎にて、独自の飼料と飼育方法を用いて育てた鶏です。まろやかな甘味とコクが生まれています。味にこだわる博多人、本場博多の味をどうぞ。

イチビキ 赤から鍋スープ3番 <750g> **420円**

名古屋発祥のお店「赤から」今では全国展開している人気のお店です。名古屋味噌にはちみつ、昆布、鯉節、オイスターソース、にんにくでうまみたっぷりのだしをとり、これに唐辛子、豆板醤、コチュジャンを加えて刺激的な辛さが楽しめます。

味の坊 北新地がた家 おいしいよせ鍋にしく <720g> 450円	ニジ醤油 長崎ちゃんぽん鍋スープ <720ml> 350円	マルエ醤油 博多よせ鍋スープ <700g> 340円	マルエ醤油 博多もつ鍋スープ <各700g> 340円
--	--------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

ハグルマ 紀州の香 ゆずぽん酢 <350ml> **525円**

カツマル 柚子の里ぽん酢醤油 <500ml> **850円**