

11/30

金

限り

お1人様2本限り

ネスレ エクセラ

<250g> 858円を

599円

お1人様2袋限り

ネスレ 袋入ブライト

<300g> 298円を

199円

二方 ちくわ

<45g×2> 178円を

148円

国内産牛肉

こまぎれ

<200g>

498円

国内産豚肉

ローズスライス

<100g当> 278円を

198円

国内産若鶏

モモ肉

<100g当> 128円を

98円

フィリピン産

甘熟王バナナ

<1袋> 248円を

199円

青森産

葉とらずりんご サンフジ

<4個入袋>

399円

兵庫但馬産

レタス

<1個> 158円を

100円

兵庫但馬産

大根

<1・1本> 198円を

150円

兵庫但馬産

ほうれんそう

<1束> 198円を

100円

お惣菜バイキング

どれでも

<100g当>

185円

イタリアンオムツ

<2枚> 298円を

258円

赤魚煮つけ

<1枚>

180円

12/1

土

日限り

毎週 土曜日は

シルバー会員様

ガンピーポイント

5倍

サービスデー

65歳以上の方ならどなたでもご入会していただけます。

まだのお方は是非ご入会下さいませ。

キューピー マヨネーズ

<500g> 248円を

199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

手作り魚あんかけ

(赤魚・サバ・タラ)

<1個>

158円

<よりどり2個>

250円

国内産豚肉手作用カツ

<1枚> 298円を

228円

かに玉

<1枚> 280円を

258円

フィリピン産

匠王バナナ

<1袋> 198円を

150円

青森産

葉とらずりんご 王林

<4個入> 480円を

399円

信州長野産

1株えのき茸

<250g> 128円を

100円

兵庫但馬産

白菜

<1/2カット> 158円を

100円

丹波産

大粒しめじ

<200g> 198円を

178円

12/2

日

限り

山城物産

徳用青柳

<350g> 520円を

398円

山城物産

おぶづけ玄米茶

<300g> 418円を

348円

伸和青果

たまご (LAサイズ)

<10個> 228円を

168円

国内産牛肉・豚肉

合挽きミンチ

<100g当> 178円を

158円

国内産豚肉

バラスライス

<100g当> 198円を

178円

熊本産

金峰山みかん

<L・M・1袋> 358円を

298円

鳥取産

白ねぎ

<1本> 128円を

98円

鳥取産

ぶなしめじ

<100g> 98円を

78円

おつまみに最適

焼きイカ

<100g当> 280円を

228円

白身フライ

<1尾> 100円を

80円

おつまみに最適

手羽先黄金焼き

<5本> 398円を

298円

三色おこわ

<1パック>

298円

12/3

月

限り

マルコメ

料亭の味

<750g> 378円を

299円

淡路島

淡路島牛乳

<1000ml> 240円を

178円

カナデツ

野菜フライ

<2枚> 178円を

108円

吉岡産類

中華そば 1玉

<130g> 75円を

49円

国内産若鶏

手羽先

<100g当> 98円を

78円

国内産若鶏

きも

<100g当> 98円を

68円

アメリカ産

レッドグローブぶどう

<100g当>

98円

兵庫但馬産

キャベツ

<1個> 180円を

100円

高知産

きゅうり

<3本> 198円を

158円

天ぷらよりどり

1個

90円

よりどり2個

158円

サバ煮付け

<100g当> 210円を

198円

炒飯セット (唐揚げ増量)

<1パック> 380円を

350円

お酒コーナーのおすすめ品

ANA国際線ファーストクラスの機内搭載酒として全国1702蔵の中の蔵元から選ばれた「純米大吟醸 幸の鳥」。

竹泉

純米大吟醸 幸の鳥

<720ml> <1800ml>

5,250円 10,500円

豊岡市でコウノトリ育成プログラムの中で、コウノトリがえさをついばむ田んぼで育成された、特別栽培米五百万石を使用している純米吟醸酒。

竹泉

純米吟醸 幸の鳥

<720ml> <1800ml>

2,625円 5,250円

八鹿酒造

銀座のすずめ琥珀25度

<720ml>

1,530円

八鹿酒造

銀座のすずめ白麹25度

<720ml>

1,170円

八鹿酒造

銀座のすずめ黒麹25度

<720ml>

1,110円

冬野菜でお漬物はいかがでしょうか。

新輝合成

漬物袋 2斗用

<2斗用> 258円を

208円

新輝合成

漬物袋 1斗用

<1斗用> 208円を

168円

サブリコ

アルミケース 9号

<108枚入> 105円を

89円

花王

キュキュットオレンジ 本体

<250ml> 198円を

168円

桐灰

桐灰貼る

<10個> 418円を

368円

旭化成HP

サランラップ

<30m×30m> 158円を

138円

日本互新

ボンベ3本セット

<250g×3> 398円を

328円

桐灰

桐灰貼るミニ

<10個> 348円を

298円

上質のコーン油を主原料に、発酵乳をブレンドした風味豊かなマーガリンです。

合成保存料、合成酸化防止剤、合成着色料は一切使っていません。

お試し価格

日光金谷ホテルマーガリン

<200g> 399円を

378円

花きゃべつ村

但馬が

元気!!

です

お鍋だけじゃないですよ！！

ブロッコリーもイタリアン野菜もできましたよ！！

在来種の「赤花のそば」も収穫いたしました。

「但馬の大豆」も今年は順調に収穫できました！！

じもと 但馬産 ひだり産

生椎茸

開く前に早めに収穫より、「美味しい」をお届けする為に収穫適期を心掛けています

じもと 但馬産 ひだり産

ブロッコリー

冬収穫のブロッコリーは味も良くビタミン、ミネラルが豊富に含まれています

日高町 ぼかし堆肥栽培 猪爪

吉田亮さん

有機質土作

化学肥料には頼らない野菜 化学肥料を施すと窒素過多に「味」を損ない、硝酸を多く含みます「味」と「体」にイイ野菜を育てます

日高町 赤崎

吉谷俊郎さん

新品種

イタリアン野菜に挑戦してました 安心、安全を語るならこの人 松波キャベツからパースニップ チャレンジは続きます！

父は 園床で生椎茸を栽培しています

初冬のブロッコリーを楽しんでください

イタリアン野菜 パースニップ いかがですか

土作りにもこだわらなうが 楽しみです

花きゃべつ村の農産物は「自家消費」が基準です。安心してお召上がりください。