

4月
3日(火)・4日(水)2日間

均一祭

ガンピー 穀物倉庫
営業時間 AM9:30~PM9:00
豊岡市日高町国分寺228-1
TEL 0796-42-5195 FAX 0796-42-5196
4月 3日(火)~5日(木)

4月6日(金)は
ガンピー春まつりです
ガンピーの駐車場に、
ピチピチ活きた鯛がやって来るよ~

¥98均

売り切れご免

青果
長野産 しめじ茸 <1パック>
長野産 えのき茸 <1袋>
兵庫但馬産他 きゃべつ <1/2カット>
ニュージーランド産 かぼちゃ <1/2カット>
静岡産 セロリ <1本>
高知産 土しょうが <1パック>
メキシコ産 アスパラガス <1束>
鳥取産他 白ねぎ <1本>
長崎産 新玉ねぎ(2L) <1個>

惣菜
豆腐ハンバーグ <1個>
フライドチキン <1個>
手作り赤魚のフライ <1個>
手作りサバのフライ <1個>
タラのフライ <1個>
甘エビクリームコロッケ <1個>
ポテトサラダ <100g当>
チキンフライ <100g当>

鮮魚
インド産 ブラックタイガー(特大) <1尾>
アイスランド産 赤魚切身 <1枚>
三重産 いわし <1パック>
静岡産 活けアサリ <100g当>

塩干魚
ヤマヨ たこわさび <100g当>
ヤマヨ いかキムチ <65g>
沖縄産 洗いもずく <80g>
沖縄産 味付けもずく(三杯酢) <70g×3>
北海道産 ホッケ開き <1尾>
北海道産 汐サンマ <1尾>
長崎産 ひじき <1パック>
長崎産 あじ開き <1枚>
国内産 塩サバフィーレ <1枚>
青森産 さばみりん <1枚>
熊本産 かます開き <1枚>

精肉
オーストラリア産牛豚 合挽きミンチ <100g当>
国内産豚肉 豚ミンチ <100g当>
国内産鶏肉 鶏ミンチ <100g当>
アメリカ産牛肉 バラ切落とし <100g当>
アメリカ産豚肉 ロース切落とし <100g当>
アメリカ産豚肉 ローストンカツ用 <100g当>
国内産豚肉 こまぎれ <100g当>
国内産若鶏 モモ肉 <100g当>
国内産若鶏 ささみ <100g当>

洋日配
メグミルク 牧場の朝ヨーグルト生乳仕立て <78g×3>
森永乳業 焼きプリン <110g>
サンライオン 焼きプリンタルト小 <1個>

パン
ヤマザキ スナックスティック <6本入>
ヤマザキ ロングチョコスティックロール <1個>
ヤマザキ 熟成マーラーカオ <2個入>
ヤマザキ クレープチョコケ-ケルギー-産チョコ使用 <1個>

お買上げ2000円以上のお客様に
ガンピーポイント
3倍進呈

¥120均
洋日配
三原酪農 淡路島プレーンヨーグルト(無糖) <400g>
名糖 スジャータP <20個>
フジッコ フルーツセラピー各種 <各160g>

¥500均
鮮魚
愛媛産 真鯛切身(養殖) <1パック>
鹿児島産 ブリトロ切身(養殖) <1パック>
精肉
国内産牛肉 こまぎれ <200g>
国内産牛肉 モモ切落とし <200g>
国内産牛肉 モモカレー用 <200g>

¥200均
精肉
国内産豚肉 肩ロース切落とし <100g当>
国内産豚肉 ローススライス <100g当>

¥300均
鮮魚
タスマニア産 アトランティックサーモン刺身用 <100g当>
舞鶴産 自家製しめさば <1人前>
鹿児島産 ブリ刺身(養殖) <6切>
精肉
オーストラリア産牛豚 肩ロース切落とし <170g>
国内産豚肉 バラスライス <160g>
国内産若鶏 まつば <300g>
国内産若鶏 手羽中 <300g>

¥400均
惣菜
チキンカレー <1人前>
豚の生姜焼き丼 <1人前>
天丼 <1人前>

10%割引券をご利用下さい
3/27・28でお渡ししています10%割引券がご利用いただけます
お買物の際は忘れなくご持参下さいませ。

4/3(火)限り ネスレ エクセラ <250g> 858円を 599円	ネスレ お1人様2本限り 袋入ブライト <300g> 298円を 199円		
伸和青果 おいしいたまご <10個> 228円を 149円	QP マヨネーズ <500g> 249円を 199円	兵庫但馬産他 ほうれんそう <1袋> 149円	但馬屋食品 きぬ・もめん <各350g> 118円を 88円
フィリピン産 匠王バナナ <1袋> 198円を 150円	共通牧場 ひょうごの郷牛乳 <1000ml> 249円を 189円	兵庫但馬産他 春きゃべつ <1個> 199円	ミツカン なつとうち超小粒黄金だし仕立て <40g×3> 168円を 88円
手作りお惣菜 1,200円 バイキング 煮物や唐揚げなど、最高50種類のお惣菜からお好きなものをお好きな分づつお取り下さいませ。			

電子レンジで作る簡単「桜餅」

カドヤ 道明寺粉 <150g> **370円**
私の台所 桜の葉 <10枚入> **210円**
カンピー こしあん <800g> **470円**
私の台所 粉末食用色素(赤) <2g> **231円**

作り方
① 桜の葉漬けを流水でさっと洗い、たっぷりの水に30分ほど浸して塩抜きをし、キッチンペーパー等で水気を切っておく。
② あんは8等分して丸めておく。
③ 耐熱容器に道明寺粉、砂糖、食紅を入れてさっと混ぜる。
④ ラップをして電子レンジで3分加熱、取り出してさっくりと混ぜて、再びラップをしてレンジで1分加熱。
⑤ レンジから取り出し、ラップをかけたまま15分程蒸らす。
⑥ ラップの上に生地を取り出し8等分する。
⑦ 手に水をつけて、生地を取りあんを包む。
⑧ 桜の葉を包んで完成。

結クッキング
季節を味わう和菓子教室
「端午の節句に柏餅」
日時 4月14日 土曜日
午後1時30分から
メニュー 手作り柏餅
アドバイザー 穀物倉庫店長 谷口 オー
参加費 700円

パートナー(時間給)社員募集します

1. 1ヶ月80時間程度の勤務時間です。
1. 1ヶ月の賃金は60,000円前後となります。
1. お仕事はあなたの得意な事を活かしてもらいます。
1. 勤務場所はガンピーの各お店です。
穀物倉庫・高原生活三方店・高原生活神鍋店
エヴァネットワーク
ご希望の方はまずお電話を下さい。
TEL 42-5540 ガンピー-本社
安田・田原