

健康な身体ときれいな水を守る。

シャボン玉石けん



※写真は一部の商品です。他にも多数取り扱っております。

シャボン玉石けんのこだわり

伝統製法でつくる
無添加しっとり石けん

石けん作りの製法は“中和法”が一般的で、油脂から潤い成分を抜き取り、短時間(4~5時間)で仕上げます。シャボン玉石けんの製法は昔ながらの釜炊き製法“ケン化法”です。完成まで1週間~10日間釜の中でじっくりと熟成を繰り返します。

仕上げは“味見”機械化できない職人技

職人は目で見るだけでなく、音やにおい、手触り、そして最後は舌で実際になめてみて確かめます。こうして手間をかけじっくりと作られた石けんは、天然油脂の潤い成分を含んだ洗い上がり「しっとり」な石けんとなるのです。

シャボン玉の無添加石けんは、香料・着色料・酸化防止剤・合成界面活性剤・蛍光増白剤を使用していません。肌の洗い上がりはつつぱらずにしっとり。衣類は柔軟剤がなくてもふんわり柔らかく洗いがります。お子様やご年配の方、敏感肌の方にもお使い頂く事が出来て大変好評です。

合成洗剤から出るすすぎ水は環境汚染の一つとして大きな問題となっています。しかし、このシャボン玉石けんは無添加なので汚水となることはなく安心です。安心安全を求めるお客様のためにこれからも信念をもって石けん作りに取り組んでいかれるそうです。



「シャボンちゃん」が目印です

写真はいずれからです

熊本産 金峰山 みかん

酸味が非常に少ない食べやすいみかんです

〈M/8個入〉 本体価格 **398**円 +税

〈S/10個入〉 本体価格 **380**円 +税

〈2S/1袋〉 本体価格 **338**円 +税

【特別栽培】 奈良産(2L/2個) 平核無柿 本体価格 **398**円 +税

写真はいずれからです

和歌山産 森山農園 みかん

〈M/8個入〉 本体価格 **438**円 +税

〈S/10個入〉 本体価格 **398**円 +税

〈2S/1袋〉 本体価格 **348**円 +税

【特別栽培】 青森産(2個) 早生ふじ 本体価格 **480**円 +税

但馬産(1個) 新興 本体価格 **198**円 +税

京丹後産(1個) 新高 本体価格 **198**円 +税

常識を覆す、ピザ革命

PIZZAREVO

「冷凍ピザは不味い」を覆す

冷凍ピザのイメージと言ったら、手軽に食べられるけど、店のピザに比べたら美味しくないというイメージが大半でした。そこでお店のクオリティーのまま、家庭で手軽に食べられるピザを開発しました!

- 極★マルゲリータ (各1枚)
- 茄子とベーコンのアラビアータ 本体価格
- スモークチーズとチキン照焼
- クワトロフォルマッジ・ピアンカ (各)

大量生産になっても一枚1枚手作り!

各 **650**円 +税

卵は弱火で手早く炒めてふんわりと仕上げれば、美味しくなります

エリンギとウインナーの卵炒め

18金・24木 1週間 お買得品

①エリンギは根元を切り落とし、かさは4~6つ割りにし、軸は斜め厚切りにする。小ねぎは1センチ長さに切る。ウインナーは斜め切りにする。玉ねぎは薄くし型に切る。②ボウルに卵を溶きほぐし、塩、胡椒を少量混ぜる。③フライパンにバターを溶かし、強火でエリンギと玉ねぎをしんなりするまで炒める。塩小さじ1/2、胡椒少量を調味し、ウインナーを加えて軽く炒める。④弱火にして溶き卵を回し入れ、手早く炒め合わせ、ふわついたら器に盛って小ねぎを散らす。

とんかつ (1パック) 本体価格 **300**円 +税

エリンギ 1袋(100g) 玉ねぎ 半分 ウインナー 5本 卵 2個 小ねぎ 1本 バター 小さじ2 塩 適量 胡椒 少量

198円 +税 (100g当) 本体価格

Gumpu インフォメーション

10/22(火) いぎきカード会員様

ポイントが貯まりやすくなりました

税抜金額 **200**円以上で **3**倍

ガンピーポイント サービスデー



店頭販売

10/18(金) 限り

平田牧場 三元豚

スペアリブ 炭火焼

写真はイメージです

税込 **620**円

10月26日(土)

大漁

ガンピー

数量限定 コストコフェア 開催

※広告に記載の価格は全て税抜価格です