

資源の節約、海の生き物を守る、そして、みんなで気持ちの良い自然を守りましょう。お買い物袋(マイバッグ・マイバスケットなど)のご持参をお願い致します。

平田牧場 三元豚

24(木)~26(土) 3日間

三元豚の美味しさの秘密

平田牧場三元豚の脂は、真っ白でべたつかず、さらりと舌先でとろける様な食感です。飼料は、とうもろこしや大豆粕など植物性中心の指定配合飼料で育てられ、しかも遺伝子組み換えされておらず、ポストハーベストフリーの穀物だけを厳選した飼料にお米を配合していますので、コクがあり、アクも少ないのが特長です。

写真はイメージです



肉の脂肪がほどよく抜けてすっきりとした味になり、ゆで湯の水分も加わることですっきりとした食感になります。

国内産 <100g当>
三元豚ローズしゃぶしゃぶ用
本体価格 **368円**
(税込価格 397円)

こまぎれ豚汁の提案

豚肉はビタミンB1が豊富な食材です。ビタミンB1は糖質をエネルギーに変える働きがあり、疲労回復に対する効果をもっています。そして糖質に含まれるブドウ糖は脳の栄養素になるので、脳の疲労回復にも効果的です。

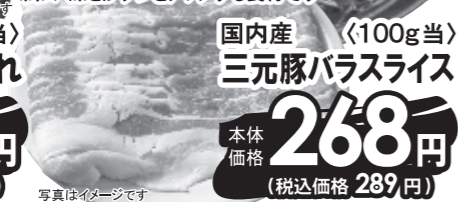


写真はイメージです

国内産 <100g当>
三元豚こまぎれ
本体価格 **238円**
(税込価格 257円)

バラスライスのキムチ鍋

特有の香りと風味が持ち味のニラ・キムチ鍋に入れば、味わい深さがグンとアップする食材です。



写真はイメージです

国内産 <100g当>
三元豚バラスライス
本体価格 **268円**
(税込価格 289円)

北海道産 <100g当>
秋鮭切身
本体価格 **258円**
(税込価格 278円)

三陸の海で育てられ 宮城県で加工 脂のおいしい 純国産の銀鮭



写真はイメージです

焼くだけで美味しい。素揚げも最高
日本海産引き干し上げ
香住加工 新物干しエテガレイ【大】 <2尾> 本体価格 **400円** (税込価格 432円)
<3尾> 本体価格 **580円** (税込価格 626円)

宮城加工 <3切> 銀乃すけ(銀鮭甘塩)



写真はイメージです

特厚焼くだけで美味しく食べられる
香住加工 新物干しエテガレイ【特大】 <1尾> 本体価格 **348円** (税込価格 375円)
<2尾> 本体価格 **680円** (税込価格 734円)

ガンピー コーナー 鍋 充実しています



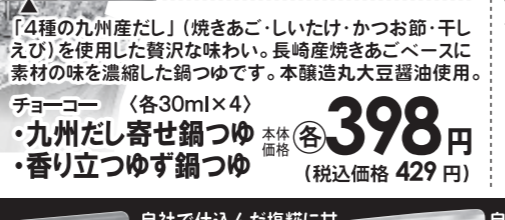
希少な名古屋コーチンの鶏から丹念に炊き出した「地鶏だし」の旨みを「瀬戸内の花塩」で引き立てた、味わい深い塩鍋つゆです。

希少な名古屋コーチンの鶏から丹念に炊き出した「地鶏だし」に香り豊かなにんにくを効かせた、キレのある味わいの塩にんにく鍋つゆです。

さんわコーポレーション 名古屋コーチン地鶏だし
・塩鍋つゆ
・塩にんにく鍋つゆ
・水炊きつゆ
・味噌鍋つゆ <各700g>
本体価格 **398円** (税込価格 429円)

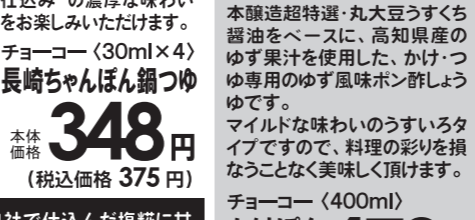
「長崎県香岐産ゆず」と「鹿児島県産(南国元気鶏)」を使用した「柑橘風味の鍋つゆ」です。ゆずの爽やかな香り・さっぱりとした酸味と鶏からスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

「4種の九州産だし」(焼きあご・しいたけ・かつお節・干しえび)を使用した質沢な味わい。長崎産焼きあごベースに素材の味を濃縮した鍋つゆです。本醸造丸大豆醤油使用。
チョーコー <各30ml×4>
・九州だし寄せ鍋つゆ 本体価格 **398円** (税込価格 429円)
・香り立つゆず鍋つゆ 本体価格 **348円** (税込価格 375円)



自社で仕込んだ塩麹に甘酒麹のほのかな甘さを加え、やさしい味わいに仕上げた寄せ鍋タイプの鍋用スープです。お米は佐賀県産米のみを使用しました。
宮島醤油 <720g>
糀鍋スープ 本体価格 **398円** (税込価格 429円)

「本場長崎ちゃんぽん」白湯・白あん・ベースの鍋つゆです。
ポークとチキンの絶妙なブレンドが織りなす、「本場仕込み」の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
チョーコー <30ml×4>
長崎ちゃんぽん鍋つゆ 本体価格 **348円** (税込価格 375円)



自社で仕込んだ塩麹に甘酒麹のほのかな甘さを加え、生姜とゆずの風味を効かせたやさしい味わいの寄せ鍋スープです。お米は佐賀県産米のみを使用しました。
宮島醤油 <720g>
糀鍋スープ生姜とゆず 本体価格 **398円** (税込価格 429円)

10/24(木) 24(木) 26(土) 3日間
お客様 全員対象 5%引き
限り! お買得デー! お買上げ金額より
【割引対象外商品】
商品券・花きやべつ生産者様商品・豊岡市指定ゴミ袋

北海道産 <1袋> フルーツにんじん 本体価格 **278円** (税込価格 300円)
長野・北海道産 <1個> 高原ブロッコリー 本体価格 **298円** (税込価格 321円)
長野産地 秋白菜 <1玉> 本体価格 **298円** (税込価格 321円)
宮城加工 <3切> 銀乃すけ(銀鮭甘塩) 本体価格 **538円** (税込価格 581円)
香住加工 新物干しエテガレイ【特大】 <1尾> 本体価格 **348円** (税込価格 375円)
<2尾> 本体価格 **680円** (税込価格 734円)
24(木)・25(金)のみ
但馬養父産地 <1本> 但馬高原「秋大根」 本体価格 **148円** (税込価格 159円)
JAS 有機栽培 廣井農園
豊岡出石産 <1袋> オーガニック小松菜 本体価格 **168円** (税込価格 181円)
豊岡出石産 <1袋> オーガニック水菜 本体価格 **168円** (税込価格 181円)
特裁 基準 野菜魂研究所
京丹後産 <1袋> 森さんの農業不使用 九条ネギ 本体価格 **198円** (税込価格 213円)
カナダ産の松茸も毎週入荷!
中国・カナダ産 松茸 <2L・Lサイズ> 本体価格 **1,480円** (税込価格 1,598円)

お鍋には 欠かせません
森井 生くずきり (80g) 本体価格 **138円** (税込価格 149円)
マルツネ <各400g> 生しぼりもめん 生しぼり絹ごし 本体価格 **148円** (税込価格 159円)

熱々の鍋焼きうどんを
マルニ 鍋焼きうどん太一
・サクふわ天ぷら <263g>
・とろけるカレー <245g>
本体価格 **248円** (税込価格 267円)
簡単ごちそう箸休めに
焼くだけでおもてなしの一品が出来上がります。有機栽培の新潟県産の大豆使用。一枚一枚、丁寧に手揚げされています。大根おろし、大葉、白髪ねぎ、ポン酢等でお召し上がりください。
豆撰 <1枚> 本場価格 **280円** (税込価格 302円)
栃尾の油揚げ
豆撰 栃尾の油揚げ 本体価格 **430円** (税込価格 464円)

おいしい笑顔応援会社
Gumpu
豊岡市日高町国分寺228-1
TEL:0796-42-5195
営業時間
あき 9:00 ~ よる 8:00
10月 24(木) 26(土) 3日間
広告の品の掲載商品は、本体価格と税込価格を併記しています