

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。

19(木)~21(土) 3日間のおすすめ!

写真はイメージです

うっとうしい梅雨を

ぶっ飛ばせ

スタミナつけて元気!

写真はイメージです

肉の旨味を楽しんで
いただける逸品です

手づくり
(原材料色)
国産和牛・米油・
塩・コショウのみ使用

上村哲也様手作りローストビーフ

100g入

50g入

本体
価格
980円
(税込価格 1,058円)

本体
価格
580円
(税込価格 626円)

徳島産

国産

写真はイメージです

暑くなると
食べたくなる
スタミナ
食材

国産うなぎは
身がふっくらで美味!

1匹 本体
価格
2,580円
(税込価格 2,786円)

写真はイメージです

ガンピーの
カツオたたきは、
お店で生のカツオから
調理しています

和歌山産他〈100g当〉
自家製カツオたたき

本体
価格
258円
(税込価格 278円)

写真はイメージです

サッパリとしたカツオをたっぷりの薬味で!
当店おすすめのポン酢で更に美味しく!!

大人気!

Mフーズ
シリーズ!

厳選した3種類の唐辛子をオリジナルブレンドし、使用する事で、辛みの中の旨みを引き出し、水飴の優しい甘さで上品な味に仕上げました。また、生の剥きんにくを使うことで自然な旨みを引き出しています。

Mフーズ 〈200g〉
思わず手がでる
焼肉のたれ

本体
価格
350円
(税込価格 378円)

こちらもおすすめ

梅酢のさっぱりした酸味とゆず胡椒の辛味、
胡麻の風味が絶妙にバランスのとれた塩味の
焼肉のたれです。

Mフーズ 〈185g〉
思わず手がでる
塩だれ

本体
価格
350円
(税込価格 378円)

香美町村岡区丸味

但馬牛

写真はイメージです

長瀬五一様育成 〈200g〉
高原育ちの但馬牛
肩ロース切り落とし

本体
価格
1,980円
(税込価格 2,138円)

写真はイメージです

長瀬五一様育成 〈200g〉
高原育ちの但馬牛
肩ローススライス

本体
価格
2,980円
(税込価格 3,218円)

高原育ちの但馬牛は、香美町丸味の標高400mの高地で、澄んだ空気と綺麗な水、遺伝子組み換えのない飼料を与え、月齢30ヶ月以上の十分旨味が乗った但馬牛です。

長瀬五一様育成 〈200g〉
高原育ちの但馬牛
モモ切り落とし

本体
価格
1,580円
(税込価格 1,706円)

平田牧場三元豚は、脂に甘味があるのが特徴です。飼料は、遺伝子組み換えされていないポストハーベストフリーのとうもろこしや大豆粕などの植物中心の指定配合飼料が与えられています。またお米も配合されていますので、コクがあり、アクも少ないので、美味しく召し上がりがいただけます。ぜひご賞味ください。

平田牧場
三元豚

国内産 〈100g当〉
三元豚バラスライス

本体
価格
298円
(税込価格 321円)

国内産 〈100g当〉
三元豚ロース冷しゃぶ用

本体
価格
368円
(税込価格 397円)

冷やし豚しゃぶ A 芝麻醤・大さじ6
豚薄切り肉・300g (チーマー جان)
きゅうり 2本 A 酢 小さじ2
カイワレ大根 1パック A しょうゆ 大さじ2
ニンニク 2かけ A ごま油 少々
昆布 10cm A 白ごま 適宜

①鍋にたっぷりの水と昆布を入れる。きゅうりは千切り、ニンニクはみじん切りにする。
②①の鍋を火にかけ、沸騰したら、豚肉を1枚ずつ入れる。さつとゆがいたら、冷水にとり、粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。
③Aとニンニクをあわせてたれを作り、豚肉ときゅうり、カイワレに添える。

牛肉と玉ネギの炒めもの

牛薄切り肉 300g
玉ねぎ 1個
ショウガ 2かけ
ニンニク 2かけ
A) 酒 大さじ2
A) 砂糖 小さじ1
A) ごま油 小さじ1
サラダ油 大さじ3
塩、コショウ 各少々
片栗粉 適宜
酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
砂糖 小さじ1

①牛肉は一口大に、玉ネギは薄切り、ショウガとニンニクはみじん切りにする。Aで牛肉に下味をつける。
②フライパンに油大さじ1を熱してショウガとニンニクの半量を炒め、玉ネギを加えて炒める。塩とコショウで調味し、とり出す。
③フライパンに油大さじ2を熱して、残りのショウガとニンニクを炒め、牛肉に片栗粉をまぶして炒める。酒としょうゆ、砂糖で調味し、②を戻して炒め合わせる。

おすすめの理由は

発色剤
(重碳酸ナトリウム)不使用

信州ハム 〈62g×2〉
あらびきウインナー

本体
価格
298円
(税込価格 321円)

6/19(木) 19(木) 21(土) 3日間のおすすめ!
お客様全員対象
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

「酢」タミナつけて元気!

厳選された米を原料に、洗米から仕込み、さらに半年ものあいた念入りに醸造された米酢です。柔らかな酸味とコク、まろやかさと深みのある旨味が千鳥酢の特徴で、素材の持ち味をひきたて、京料理に欠かすことのできない調味料として有名料亭、お寿司屋さんで愛用されています。

村山 千鳥酢

〈900ml〉

本体
価格
899円
(税込価格 970円)

〈360ml〉

本体
価格
598円
(税込価格 645円)

冷やっこにたっぷり / 鰹節をかけて召しあがれ!

土佐の鰹節屋の鰹本枯れ節のみで削りました。燻しの香りと、独特の旨味がたっぷりとれるのが特徴です。プロの料理人にも選ばれる鰹節の最高級品です。

森田 〈3g×8〉
鰹本節
パック 本体
価格
620円
(税込価格 669円)

お弁当のおかずに

コシの強さがたまらない! 冷やして食べるのに適した麺幅で、つゆが絡みやすい。ストレートつゆ付きです。

ワタシヨク 〈2人前〉
吉田のうどん
(冷やし)

本体
価格
400円
(税込価格 432円)

マルハチ 〈60g〉
国産ごま昆布の佃煮

本体
価格
348円
(税込価格 375円)

丸川 ひじき豆 〈150g〉

本体
価格
308円
(税込価格 332円)

ふるさととうふ 〈700g〉

もめん豆腐
本体
価格
178円
(税込価格 192円)

国産丸大豆と北海道産枝豆を使用。無香料・無着色で漂白剤も不使用です。豆の風味がいきいます。

椿き屋 〈130g〉
枝豆とうふ
本体
価格
260円
(税込価格 280円)

沖縄県宮古島の天然の沖縄もずくを塩漬け処理はせず海水洗浄しました

渡邊水産 〈100g×3〉
沖縄県宮古島産
絹糸もずく(タレ付)

本体
価格
398円
(税込価格 429円)

宮城加工

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
銀乃すけ(銀鮭甘塩)
3切 お弁当用/4切

本体
価格
499円
(税込価格 538円)

蔵平水産

エテカレイ【特大】
〈1尾〉
本体
価格
300円
(税込価格 324円)

渡邊水産 〈1袋〉
沖キス丸干し
山陰沖産
本体
価格
458円
(税込価格 494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

広告売り出し期間

6月19(木) 21(土)

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