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。

21㊍～23㊏3日間のおすすめ！

何度も食べたい 夏カレー特集

日本の夏

ビーフカレー

和牛 特選

国内産 〈200g〉
和牛もも角切りカレー用
本体価格 680円（税込価格 734円）

国内産 〈200g〉
和牛スネ角切りカレー用
本体価格 680円（税込価格 734円）

国内産 〈200g〉
和牛こまぎれ
本体価格 680円（税込価格 734円）

国内産 〈180g〉
和牛もも切り落とし
本体価格 980円（税込価格 1,058円）

夏やさいカレー

＼旬の夏やさい／

緑黄色野菜はカロテン（ビタミンA）を600μg以上含まれる野菜のコトなんです。カロテンのほかにもビタミン・葉酸・カリウム・鉄・カルシウムなどの栄養素が豊富！

たじま産他 〈1個〉
地元但馬神鍋のトマト
本体価格 198円（税込価格 213円）

北海道産他〈1パック〉
北海道からピンネミニトマト
本体価格 298円（税込価格 321円）

たじま産他
地元但馬のながなす
〈1本〉本体価格 78円（税込価格 84円）
〈3本〉本体価格 198円（税込価格 213円）

たじま産他〈1袋〉
地元但馬の大玉ピーマン
本体価格 198円（税込価格 213円）

淡路産他
地元兵庫淡路・東中さんのたまねぎ〈1ネット〉
本体価格 298円（税込価格 321円）

チキンカレー

フランス赤鶏は、全飼育期間、抗生物質や合成抗菌剤を使用しないかわりに、抗菌能力の高い納豆菌やハーブエキス、日本の食に古くから馴染みのある椎茸や米麹など自然由来の飼料で健康を保っています。植物性乳酸菌とオリゴ糖を加えることで、腸内の細菌のバランスが保たれ肉のくさみが取れたり、鶏自体の免疫力の強化にもなります。さらに、抗酸化作用による美肌効果で知られているアスタキサンチンも加えています。

きれいな環境とこだわりの飼料が、お肉のくさみが少ない理由です。

アマタケ 〈100g当〉
南部どりもも細切りカレー用
本体価格 198円（税込価格 213円）

但馬産 〈100g当〉
但馬どりもも一口カットカレー用
本体価格 148円（税込価格 159円）

ドライカレー

国産 〈100g当〉
合い挽きミンチ
本体価格 268円（税込価格 289円）

ポークカレー

日本の豚 やまと豚

フリーデンが長年改良を積み重ねて生み出した銘柄豚
JGAP認証を取得した衛生管理の行き届いた国内の農場で育った豚肉です。ダイヤモンド味覚賞を受賞するなど、その美味しさは世界でも認められています。

国内産 〈100g当〉
やまと豚こまぎれカレー用
本体価格 148円（税込価格 159円）

おすすめする理由はコレ 発色剤（亜硝酸ナトリウム）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）

カレーには欠かせません

保存料、合成着色料、化学調味料不使用

小田原屋 〈120g〉
福神漬け
本体価格 305円（税込価格 329円）

宮崎県産のらっきょうをしょ。素材の美味しさと食感をお楽しみ下さい。

ながいき村〈90g〉
甘酢らっきょう
本体価格 368円（税込価格 397円）

青森県産小麦「ネバリゴシ」を100%使用

コスモ食品と共同開発した香り高くピリッとした辛さとスッキリしたカレースープがおすすめ。化学調味料不使用です。

高砂食品 〈460g〉
香る青森ネバリゴシ麺 カリーうどん
本体価格 420円（税込価格 453円）

8/㊍21限り お客様全員対象 お買得デー！ 5%引き

お買上げ金額より

【割引対象外商品】
商品券・花きゃべつ生産者様商品・豊岡市指定ゴミ袋

お惣菜コーナー

10食限定

ちょっと一味ちがう夏野菜をトッピング
彩り夏カレー〈1パック〉
本体価格 580円（税込価格 626円）

ほんのりカレー味の
キャベツと玉ねぎのコールスローサラダ
〈1パック〉本体価格 198円（税込価格 213円）

カレーの風味がきいたおいしいコロッケ

平田牧場 〈3個入〉
三元豚入りディナーカレーコロッケ
お買得価格 本体価格 380円（税込価格 410円）

ガンピーの焼鳥 ちょっとちゃうで～

おいしいものは何度でもおすすめ！

南部どり 岩手で育てたフランス赤鶏
抗生物質を使わずより安全な鶏肉を食卓に!!

ガンピー手作り自家製たれで味付け焼き上げました
アマタケ **タレ付焼き鳥**〈各3本入〉
●ねぎま（もも・ねぎ）
●もも串
●棒つくね串
本体価格 各398円（税込価格 429円）

当店手作り ゲランドの塩で塩焼きにしました
アマタケ **塩焼き鶏串**〈各3本入〉
●ヤゲン軟骨串 ●肝串
●砂肝串
●皮串
本体価格 各398円（税込価格 429円）

New 新商品 夏バテ予防に＼甘酒を／

赤いルバーブ（野菜）をブレンド、ほんのりピンクの色合いと爽やかな酸味がとても美味しい！米由来の自然な甘みと粒のないなめらかな口当たりが特徴です。
ストレートは勿論、炭酸水、豆乳、ミルク割り等がおすすめです。

宮坂醸造 〈500g〉
真澄 糀あま酒 るばーぶ
本体価格 700円（税込価格 756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 各149円（税込価格 160円）

生しぼり製法とは、つぶした大豆に圧力をかけて豆乳とおからに分けます。炊き上げた後に豆乳とおからに分けていた従来より、濃い豆腐がとれるため美味しい豆腐ができます。

エブリデーロープライス 毎日この価格

ハウス〈各140g〉
こくまろカレー
・甘口・中辛・辛口
本体価格 各198円（税込価格 213円）

21㊍午後より販売

地元秋田では、“油パン”と呼ばれるほどの、見た目が油びっしりのアンドーナツですが、皮が薄く餡がぴっしり詰まっているので、実際は皮に染み込んだ油は少量で、あっさりとお召し上がりいただけます！

あんぱん博覧会で、全国数百種類あるあんぱんの中でも、堂々の“売上第2位”

山口製菓〈1個〉
あんドーナツ
本体価格 168円（税込価格）181円

おすすめレトルトカレー

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレーです。国産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のべに花油使用

創健社〈170g〉
植物素材のキーマ風カレー
本体価格 480円（税込価格 518円）

お肉のような味わいの国産大豆から作った大豆ミートをスライスし、エリンギと玉ねぎを赤ワインで煮込み深い味わいとコクを引き出したハヤシライス風ソースです。

創健社〈150g〉
植物素材のハヤシライス風ソース
本体価格 530円（税込価格 572円）

ココナッツミルクとカシューナッツでバター風味に仕上げた、植物素材だけで作ったバターチキン風カレーです。国産原料のトマトピューレ・大豆ミート・なたね油・ソテーオニオン・しょうが・にんにくを使用

創健社〈170g〉
植物素材のバターチキン風カレー
本体価格 530円（税込価格 572円）

有機栽培トマト、北海道産玉ねぎと国産小麦の小麦粉を使用して、まろやかに仕上げたレトルトのハヤシビーフです。有機トマトを使用して作ったトマトピューレで、さわやかな酸味を引き立てました。

創健社
ハヤシビーフ〈180g〉
本体価格 590円（税込価格 637円）

こだわり食材を使用した本格派レトルトカレー。食べ応えのある大きさの鶏肉は青森県トキワ養鶏で丹精込めて育てられた鶏本来の旨みがあります。

創健社
チキンカレー〈180g〉
本体価格 490円（税込価格 529円）

おいしい笑顔応援会社 Gumpy
豊岡市日高町国分寺228-1
TEL:0796-42-5195
営業時間 あさ9:00～よる8:00

広告売り出し期間
8月21㊍日▸23㊏日

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