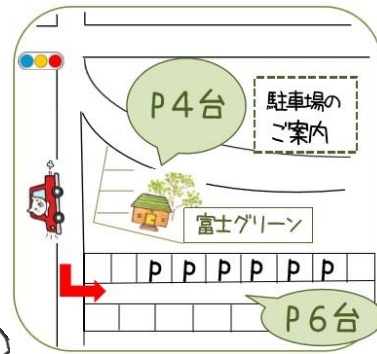


2018.6

# グリーンページ



- ◆お得なポイントカードは無料ですぐにお作りできます。はじめてご来店された方やまだお持ちでない方はお気軽にお申し付けください。
- ◆生鮮加工品・パンなどの日替わり品が、予告なしに変更になる場合があります。ご了承ください。
- ◆HPでもグリーンページをご覧いただけます。

富士宮市北町4-13  
 TEL・FAX 0544-22-3741  
 OPEN 9:30~18:00  
 定休日 日曜・一部祝日  
 HP fuji-green.com

富士グリーン 検索

日	月	火	水	木	金	土
5/27 定休日	28	29 乳製品 ● ・ザクセンのパン ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆 ・自然の味の生鮮加工品 ・ごとうさくらの卵	30 ・さんさんベーカリーのパン ・有機野菜	31 ・自然有精卵 ・有機野菜	6/1 <b>ポイント2倍</b> ・乳製品 ・森のおやつやさんのパン・焼き菓子 ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆	2
6/3 定休日	4	5 乳製品 ● ・ザクセンのパン ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆 ・自然の味の生鮮加工品 ・ごとうさくらの卵	6 リマクッキング 初級 ・さんさんベーカリーのパン ・有機野菜	7 ・自然有精卵 ・有機野菜	8 <b>ポイント2倍</b> ・乳製品 ・森のおやつやさんのパン・焼き菓子 ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆	9
6/10 定休日	11	12 乳製品 ● ・ザクセンのパン ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆 ・自然の味の生鮮加工品 ・ごとうさくらの卵	13 リマクッキング 中級 ・さんさんベーカリーのパン ・有機野菜	14 ● ・自然有精卵 ・有機野菜	15 <b>ポイント2倍</b> ・乳製品 ・森のおやつやさんのパン・焼き菓子 ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆	16
6/17 定休日	18	19 乳製品 ● ・ザクセンのパン ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆 ・自然の味の生鮮加工品 ・ごとうさくらの卵	20 リマクッキング 上級 ・さんさんベーカリーのパン ・有機野菜	21 ・自然有精卵 ・有機野菜	22 <b>ポイント2倍</b> ・乳製品 ・森のおやつやさんのパン・焼き菓子 ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆	23
6/24 定休日	25	26 乳製品 ● ・ザクセンのパン ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆 ・自然の味の生鮮加工品 ・ごとうさくらの卵	27 ・さんさんベーカリーのパン ・有機野菜	28 ● <b>ポイント5倍</b> ・自然有精卵 ・有機野菜	29 <b>ポイント5倍</b> ・乳製品 ・森のおやつやさんのパン・焼き菓子 ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆	30 <b>ポイント5倍</b>
7/1 定休日	2	3 乳製品 ● ・ザクセンのパン ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆 ・自然の味の生鮮加工品 ・ごとうさくらの卵	4 リマクッキング 初級 ・さんさんベーカリーのパン ・有機野菜	5 ・自然有精卵 ・有機野菜	6 <b>ポイント2倍</b> ・乳製品 ・森のおやつやさんのパン・焼き菓子 ・生鮮加工品 ・有機野菜 ・豆腐・納豆	7

ポイントサービスのポイントは500円(+税)で1ポイント!  
 サービスDAYはどんどんポイントが貯まるチャンス!!  
 100ポイント貯まると500円のお買い物券がお買い物時に発行されます。



生鮮品や本・セール品など一部ポイント除外品もあります。ご了承ください。

砂糖じゃなくて

# 天然酵母飲料“コーボン”で作る、 発酵 梅の酵素ジュース



意外と簡単！コーボンを使った梅の酵素ジュース

- おいしい手作り酵素が誰でも簡単に出来ます
- 酵母と酵素の量が増えてとってもお得に飲める
- どうせ作るなら酵母・酵素がいっぱいで体に優しい天然の発酵で

梅の酸味の素になっているクエン酸やリンゴ酸、酒石酸などは疲労回復効果、活流の改善効果があり、唾液の分泌も促進させるといわれています。またカリウム、ミネラルが豊富で体バランスを整えるアルカリ性食品の代表です。梅は傷や斑点がなく丸みのあるものが良いでしょう



## 〈手づくり梅酵素〉の作り方

材料(作りやすい分量) 梅300g、コーボン(お好きな味)1本、  
密閉できる広口ビン ※青梅は冷凍のものでも作れます



梅はヘタの中のごみやヤニを竹串で取り除き、きれいに洗って水分は拭きとっておく(水分が残るとカビの原因になります)

梅に5~6ヶ所竹串で穴をあけておく



熱湯消毒して乾かしたきれいな瓶に青梅を入れて



コーボンをひたひたまで注ぐ



重し(皿など)を入れて梅が沈み込むようにしたら、ビンの口をラップで覆いふたをします。冷暗所で1~2週間置いたらできあがり。

発酵がすすむので保存は冷蔵庫がおすすめ。5倍~7倍に薄めてお飲みください。梅の分解が進むとエキスに濁りが出てきますので、取り出してジャムにしたり、甘い梅をお楽しみ下さい。



わずか  
20ml中に  
18億菌体

コーボンは気候、環境に恵まれた伊豆の力強い野生酵母を、リンゴ・みかん・うめ・ぶどうに吸着させ、1年~1年半熟成させてた力強い酵母。1杯分(約20mL)に天然酵母菌を18億個も保有しています。酵母とは目に見えない小さな微生物。お腹の中で糖を分解し酵素を生み出す力があります。



## ■天然酵母飲料 コーボンマーベル

525ml ¥4800

1杯分(約20mL)を水又はお湯で5~7倍に薄めてお飲みください。

## ■コーボンフルーツ

525ml ¥3600

1800ml ¥10800

コーボンフルーツは、ウメ、みかん、ぶどうの3種があります。漬けこむフルーツが単体のため、酵母菌は1杯分(約20mL)に天然酵母菌を9億個となります

