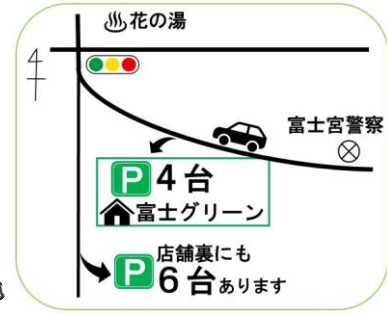


2019.4

# グリーンページ



店舗裏にも **P** のご用意があります



◆お得なポイントカードは無料です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                |
|-------------|---|--|---|---------------------------|--|------------------|
| 3/24<br>定休日 | 25<br>池田の森<br>ベーカリーカフェの<br>パン<br>・有機野菜  | 26<br>・乳製品<br>・ザクセンのパン<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆<br>・自然の味の<br>生鮮加工品 | 27<br>・さんさんベーカリーの<br>パン<br>・有機野菜                  | 28<br>SALE<br>・有機野菜       | 29<br>SALE<br>・乳製品<br>・森のおやつやさんの<br>パン・焼き菓子<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆       | 30<br>SALE       |
| 3/31<br>定休日 | 4/1<br>池田の森<br>ベーカリーカフェの<br>パン<br>・有機野菜 | 2<br>・乳製品<br>・ザクセンのパン<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆<br>・自然の味の<br>生鮮加工品  | 3<br>リマクッキング<br>初級<br>・さんさんベーカリーの<br>パン<br>・有機野菜  | 4<br>・有機野菜                | 5<br>ポイント<br>2倍<br>・乳製品<br>・森のおやつやさんの<br>パン・焼き菓子<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆  | 6<br>            |
| 4/7<br>定休日  | 8<br>池田の森<br>ベーカリーカフェの<br>パン<br>・有機野菜   | 9<br>・乳製品<br>・ザクセンのパン<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆<br>・自然の味の<br>生鮮加工品  | 10<br>リマクッキング<br>中級<br>・さんさんベーカリーの<br>パン<br>・有機野菜 | 11<br>・有機野菜               | 12<br>ポイント<br>2倍<br>・乳製品<br>・森のおやつやさんの<br>パン・焼き菓子<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆 | 13<br>           |
| 4/14<br>定休日 | 15<br>池田の森<br>ベーカリーカフェの<br>パン<br>・有機野菜  | 16<br>・乳製品<br>・ザクセンのパン<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆<br>・自然の味の<br>生鮮加工品 | 17<br>リマクッキング<br>上級<br>・さんさんベーカリーの<br>パン<br>・有機野菜 | 18<br>・有機野菜               | 19<br>ポイント<br>2倍<br>・乳製品<br>・森のおやつやさんの<br>パン・焼き菓子<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆 | 20<br>           |
| 4/21<br>定休日 | 22<br>池田の森<br>ベーカリーカフェの<br>パン<br>・有機野菜  | 23<br>・乳製品<br>・ザクセンのパン<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆<br>・自然の味の<br>生鮮加工品 | 24<br>・さんさんベーカリーの<br>パン<br>・有機野菜                  | 25<br>ポイント<br>5倍<br>・有機野菜 | 26<br>ポイント<br>5倍<br>・乳製品<br>・森のおやつやさんの<br>パン・焼き菓子<br>・生鮮加工品<br>・有機野菜<br>・豆腐・納豆 | 27<br>ポイント<br>5倍 |

## GWのお知らせ

4/29(月)・5/3(金)営業いたします。  
5/4(土)~6(月)休業させていただきます。

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。

## 毎週1~2回入荷！

## 100%植物育ち 秋川牧園の平飼い卵

- ✓ 生体濃縮の心配される動物性の飼料、肉骨粉、油脂、産地特定が難しい米ぬか、脱脂ぬか、ふすまなどは原料としない独自の飼料を使用し、飼料のすべてにおいて非遺伝子組み換えのものを選んでいます。トウモロコシはホストハーベスト無農薬。
- ✓ 自然光の入る解放鶏舎で、1坪あたり16.5羽で飼育。自由に動き回りストレスの少ない環境で卵を産むことができます。
- ✓ 定期的に検査し、サルモネラ菌に対して安心な卵を育てています。

秋川牧園の平飼い卵は  
不定期入荷となっております。  
詳しい入荷日はお問合せ下さい。

10ヶ入  
**490円(+税)**



飲んで納得。1日185円でできる腸ケア。

## 「酵素+天然酵母」で腸内環境をぐっと底上げ

天然の酵母菌は  
熱・酸・塩に  
強い

わずか20mlで  
天然酵母菌  
18億菌体

生フルーツ  
100%  
りんご  
×  
うめ・みかん  
白ぶどう

### 3 生きた生酵母で糖質カット

コーボンは腸内で糖質を工サに活動するので、糖質を分解してくれるという嬉しい働きをします。糖質を分解しながら酵素も発生させます。酵素は体内で様々な活動に使われる必要不可欠な栄養素。酵母菌を摂ることで酵素のサポートにもなります。

### 4 腸のメンテナンスをいつも万端に！

腸は消化吸収・免疫機能を持った小腸と、便を発酵し排泄する大腸から成っています。

睡眠時間や食事・ストレスなども腸内環境に関係していますが、新鮮な生の天然酵母をいつも腸内にプラスすることで、免疫を上げ、腸内年齢を若く保つことができます。

### 1 コーボンは伊豆の天然生酵母

コーボンは、伊豆天城の天然酵母を育てるのに適した環境で、厳選されたフルーツ4種を使い、50年前から変わらぬ技法でじっくり発酵・熟成させて作られています。

1年以上熟成されたコーボンには、「酵素」を作り出す微生物「酵母」がたっぷり含まれています。

### 2 生きた生酵母が腸内の環境をバグンにアップ

熟成させた天然酵母菌は熱・酸に強く、腸内にしっかり届き、善玉菌のリーダー的な存在として働きます。また消化吸収する小腸内でも生きられるため、小腸壁をキレイに保ち、消化をスムーズに。腸内に7割存在する日和見菌を善玉菌に促す働きも、まさに善玉菌の王様です。



■コーボンマーベル

525ml ¥4800