

2020
8

グリーンページ

- ◆ 新型コロナウイルス感染予防のため店内の感染防止対策を実施しています。又、生産・物流の影響で品切れになっている商品もございます。ご理解のほどよろしくお願いいたします。
- ◆ 卵、パン、生鮮加工品などの入荷日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。
- ◆ WEB サイトからもグリーンページをご覧いただけます。



静岡県富士宮市北町 4-13
TEL/FAX 0544-22-3741
OPEN 9:30 ~ 18:00
定休日 日曜・一部祝日



富士グリーンのWEBサイト
グリーンページや最新情報、商品ページも見やすくなりましたのでぜひご利用下さい。

WEB



fuji-green.com

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
7/26 定休日	27 池田の森ベーカリー カフェのパン	28 生鮮加工品 ザクセンのパン 乳製品・有機野菜 豆腐・納豆 自然の味の生鮮加工品	29 さんさん ベーカリーのパン	30 *	31 ポイント2倍 秋川牧園平飼卵 生鮮加工品・豆腐・納豆 森のおやつやさんの パン・焼き菓子 乳製品・有機野菜	8/1 *
2 定休日	3 池田の森ベーカリー カフェのパン	4 生鮮加工品 ザクセンのパン 乳製品・有機野菜 豆腐・納豆 自然の味の生鮮加工品	5 さんさん ベーカリーのパン	6 秋川牧園平飼卵	7 ポイント2倍 生鮮加工品・豆腐・納豆 森のおやつやさんの パン・焼き菓子 乳製品・有機野菜	8 *
9 定休日	10 休業させて いただきます	11 生鮮加工品 ザクセンのパン 乳製品・有機野菜 豆腐・納豆 自然の味の生鮮加工品	12 さんさん ベーカリーのパン	13 秋川牧園平飼卵	14 ポイント2倍 生鮮加工品 豆腐・納豆 乳製品・有機野菜	15 休業させて いただきます
16 定休日	17 池田の森ベーカリー カフェのパン	18 生鮮加工品 ザクセンのパン 乳製品・有機野菜 豆腐・納豆 自然の味の生鮮加工品	19 さんさん ベーカリーのパン	20 ポイント5倍 秋川牧園平飼卵	21 ポイント5倍 生鮮加工品・豆腐・納豆 森のおやつやさんの パン・焼き菓子 乳製品・有機野菜	22 ポイント5倍
23 定休日	24 池田の森ベーカリー カフェのパン	25 生鮮加工品 ザクセンのパン 乳製品・有機野菜 豆腐・納豆 自然の味の生鮮加工品	26 秋川牧園平飼卵 さんさん ベーカリーのパン	27 *	28 ポイント2倍 生鮮加工品・豆腐・納豆 森のおやつやさんの パン・焼き菓子 乳製品・有機野菜	29 *
30	31					



お得情報
満載

@749dlbdk

友だち登録で
定期的にお得情報配信!

QRコードを読み取り
「追加」ボタンをタップしてください



店内の様子、入荷情報
サンプル添付、お得情報など
随時お知らせいたします

@fujigreen1979
富士グリーン公式ツイッター



ポイントカードは無料ですぐ作れます!
500円(+税)で1ポイント!
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。

※ 生鮮品やお米・本・セール品など一部ポイント
除外品あります。ご了承ください。

サービス DAY はポイントが貯まるチャンス!





青森県産 ホワイト6片 熟成黒にんにく 黒の極

夏を乗り切るスタミナ食材!
健康や美容に欠かせない成分がびっしり

青森県産の福地ホワイト6片を時間をかけてゆっくり熟成。熟成発酵過程でニオイの素となるアリシンは、s-アリルシステインという、栄養成分に代わり、発酵させることで約5倍アップ。ポリフェノールも10~20倍に増えます。ニオイはほとんどなく、プルーンのような甘酸っぱさです。



そのまま食べる他
料理に手軽に使える黒にんにく。
ニオイが少ないので使いやすい。

青森県産ホワイト6片 熟成黒にんにく 黒の極

500g ¥3600(+税)

お得な訳アリ品
粒が不揃い

500g ¥2800(+税)

オーガニックざくろを 皮むき搾り 有機ざくろジュース100%



古代ペルシャ地方(トルコ)のオーガニックざくろを、皮むき搾りした、贅沢なストレート、果汁100%ジュース。
きれいな赤いジュースは、ベリーや葡萄のような味と少し似ています。
甘酸っぱいすっきりした美味しさです。
ざくろはアントシアニン、カリウムなども豊富に含まれています。

有機ざくろジュース100%

710ml ¥1,200(+税)



思った以上に甘くておいしいです♡
冷やしてどうぞ。



甘酒屋がつくった 甘酒入り もろみ

滋賀県産の麦と大豆、小豆島の醤油、ごまをたっぷり使用したもろみ味噌。
マルクラ甘酒を食材に使っており、全体の半分を占めています。
そのため、甘酒に含まれる栄養も十分に摂っていただくことができます。
甘酒の苦手な方でも全く気にせず(わからないと思います!)食べていただける味わいです。

あつたいご飯に、きゅうりに、冷奴、こんにゃくおでん、大根、和え物などにも。



おいしくて手が止まりません。甘口です。

マルクラ もろみ
250g ¥280(+税)

やさしいぬか漬風味 浅漬の素



旬の野菜を漬け込むだけ。
きゅうり、大根、キャベツ、人参、しそ、生姜、みょうが、なす などなど…
米ぬかを酵母菌、乳酸菌で発酵させることにより、ぬか漬風味のおいしさを作り出しています。
化学調味料、安定剤も不使用。
短時間で漬けられるので便利、簡単!
それにとっても美味しいです!!

糀屋甚平 浅漬の素

500ml ¥360(+税)

