

2021
6

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・LINE サービスからもグリーンページをご覧ください。



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

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

5/30 定休日	31 ・池田の森ベーカリー カフェのパン	6/1 ・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	2 マクロビ料理教室 クッキング リマ ベーシック I ・さんさん ベーカリーのパン	3	4 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 ・秋川牧園自然卵	5
6 定休日	7 ・池田の森ベーカリー カフェのパン	8 ・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	9 マクロビ料理教室 クッキング リマ ベーシック II ・さんさん ベーカリーのパン	10 ・秋川牧園自然卵	11 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	12
13 定休日	14 ・池田の森ベーカリー カフェのパン	15 ・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	16 マクロビ料理教室 クッキング リマ アドバンス ・さんさん ベーカリーのパン ・秋川牧園自然卵	17	18 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	19
20 定休日	21 ・池田の森ベーカリー カフェのパン	22 ・生鮮加工品・豆腐・納豆 ・ザクセンのパン ・乳製品・有機野菜 ・自然の味の生鮮加工品 ・秋川牧園自然卵	23 ・さんさん ベーカリーのパン	24 ポイント 5倍	25 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	26 ポイント 5倍
27 定休日	28 ・池田の森ベーカリー カフェのパン ・秋川牧園自然卵	29 ・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	30 ・さんさん ベーカリーのパン	7/1	2 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	3 ・秋川牧園自然卵



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



友だち登録で
定期的にお得情報配信!



@749dlbdk

QRコードを読み取り
「追加」ボタンをタップしてください

お得情報
満載



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。
※ クレジットカードでのご利用はポイント対象外となります。
ご了承ください。



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、血流の改善効果があり、唾液の分泌も促進させると言われています。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。

カンタン!
漬けるだけ

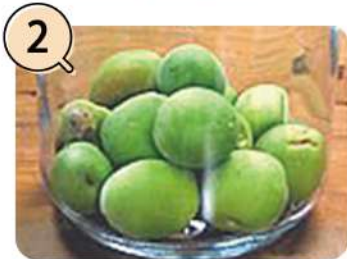
砂糖じゃなくて
天然酵母飲料
コーボンで作る
発酵 梅の酵素ジュース



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



1 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



2 熱湯消毒して乾かしたきれいな瓶に青梅を入れる



3 コーボンを1本注ぎ入れる梅が浸かるくらいになります



4 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



梅のエキスがたっぷり

発酵がすすむので保存は冷蔵庫がおすすめ。好みにもよりますが5倍ほどに薄めてお飲みください。
発酵が進むとエキスに濁りが出てきますので、取り出してそのまま食べたりジャムにして甘い梅をお楽しみください。

※ この要領で、生姜・ゆず・レモン・かりん
イチゴなどのベリー系なども漬けることができます。



酵母菌 9000万菌

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年半熟成させた力強い天然の酵母菌。コーボンシリーズの中で不動の人気コーボンマーベルはシリーズの中で天然酵母菌を1ml中9000万菌体も含み、菌の多さは最大値。効率よく菌を体内に摂取できます。

コーボンマーベル

525ml ￥4,800 (税込 ￥5184)



酵母菌 5000万菌

フルーツはリンゴをベースにウメ、白ぶどう、みかん、それぞれを使った定番のフルーツコーボン。梅漬けにはウメコーボンが人気。

コーボンフルーツ
(ウメ・みかん・ぶどう)

525ml ￥3,600(税込 ￥3888)
1.8L ￥10,800(税込 ￥11664)