

2021
10

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

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

| | | | | | | |
|-------------|----------------------------|--|--|---------------------------|--|---------------------------|
| 9/26 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・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 | 29 ・さんさん ベーカリーのパン | 30 | 10/1 ポイント 2倍 ・森のおやつやさんの パン・焼き菓子 ・生鮮加工品・豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜 | 2 ・秋川牧園自然卵 |
| 3 定休日 | 4 ・池田の森ベーカリー カフェのパン | 5 ・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 | 6 ・さんさん ベーカリーのパン マクロビ料理教室 クッキング リマベージュⅠ | 7 | 8 ポイント 2倍 ・森のおやつやさんの パン・焼き菓子 ・生鮮加工品・豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜 ・秋川牧園自然卵 | 9 |
| 10 定休日 | 11 ・池田の森ベーカリー カフェのパン | 12 ・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 | 13 ・さんさん ベーカリーのパン マクロビ料理教室 クッキング リマベージュⅡ | 14 ・秋川牧園自然卵 | 15 ポイント 2倍 ・森のおやつやさんの パン・焼き菓子 ・生鮮加工品・豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜 | 16 |
| 17 定休日 | 18 ・池田の森ベーカリー カフェのパン | 19 ・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 | 20 ・さんさん ベーカリーのパン ・秋川牧園自然卵 マクロビ料理教室 クッキング リマアドバンス | 21 | 22 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 | 23 |
| 24 定休日 | 25 ・池田の森ベーカリー カフェのパン | 26 ・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 | 27 ・さんさん ベーカリーのパン | 28 ポイント 5倍 | 29 ポイント 5倍 ・森のおやつやさんの パン・焼き菓子 ・生鮮加工品・豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜 | 30 ポイント 5倍 |
| | 31 | | | | | |



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



LINE
富士グリーン
公式アカウント
@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

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!
150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。
10/1よりスマホ決済についても対象外となります。
ご了承ください。



おいしい
おすすめ
無添加カレー



スパイスは食べる漢方
自分好みに作れる
ヘルシー 本格スパイスカレー
ネパールカレー お野菜用 お肉用

味の決め手になる“クミン”と“チリ”は別封です。
“チリ”はピリッと刺激的な辛さなのでお味を見ながらご使用下さい。

自然にそった農法で栽培された安心・安全なスパイスセットで、本格的なネパールカレーをお手軽に作ることが出来ます。新鮮なスパイスが素材の味を引き出し、フレッシュな香りで食欲を刺激し、私たちの体調も整えてくれます。サラっとした仕上がりで、スパイスカレー専門店のようなカレーが楽しめます。



ネパリバザーロ ネパールカレー お野菜用
4皿用×2回分 ¥650 (税込¥702)

原料：カレースパイス(コリアンダー、ガラムマサラ、ガーリック、ジンジャー、ターメリック)2袋、クミン2袋、パンチフルナ2袋、チリ1袋



ネパリバザーロ ネパールカレー お肉用
4皿用×2回分 ¥650 (税込¥702)

原料：カレースパイス(コリアンダー、ガラムマサラ、ガーリック、ジンジャー、ターメリック)2袋、クミン2袋、チリ1袋

作り方のポイント 商品に基本のレシピがっています。
※たまねぎをしっかり炒めるのが美味しさの秘訣。
※塩と油がスパイスを引き立てます!「ちょっと多いかな?」と思っても、まずはレシピ通りの量でお試ください。
※色々なレシピが作れます。アレンジ料理は「ネパリバザーロ ネパールカレー レシピページ」で検索



果実と野菜をたっぷり、油脂、小麦粉不使用なので、もたれないあっさりしたカレーを作れます。料理やピラフなどにも使いやすいペースト。

スパイスと果実、野菜がたっぷり
小麦粉・油脂不使用
カロリーも大幅減 1/3 ※一般的なカレールーと比較した場合

一般的な小麦粉と油脂で作られたカレールーとは違い、オイルフリーで果実、香味野菜をたっぷり使い、半分になるまでじっくりと煮詰めたカレーペースト。小麦粉、油脂が不使用なので、カロリーが圧倒的に低くヘルシーでさっぱりですが、濃い旨みとコクがあります。辛さは中辛。スープカレーにもおすすめです。

ムソー 果実と野菜の本格カレーペースト
180g ¥740 (税込¥799)



スパイス・野菜・果物を
直火でじっくり炒めた本格ルー

厳選した香り高いスパイスと新鮮な生野菜・果物を使用し、直火の釜で少量ずつ時間をかけて焙煎したカレールー。「ポーク・チキン」と「野菜・果実」の深いコク、厳選スパイスブレンドで香り豊か。どの辛さも安定のおいしさの定番カレールー。使いやすいフレックタイプ。

ムソー 直火焙煎カレールー
甘口・中辛・辛口 各170g ¥390 (税込¥421)



米粉のルーも小麦粉のルーと変わらないおいしさ

やさしい風味
植物素材100%で作ったカレーシリーズ

25~30種類のオリジナルスパイスと直火焙煎した国内産小麦粉など、植物性素材のみで香り高くコクのある味に仕上げた、フレックタイプのカレールー。ラードや牛脂、動物性のエキスなど動物性原料は不使用。小麦粉不使用の米粉タイプもあります。

創健社 植物素材の本格カレー
甘口・中辛・辛口・米粉(中辛) 各135g ¥400 (税込¥432)



カレーはお客様のお好みに合わせて各種取り揃えてあります。どのタイプも化学調味料・香料・着色料不使用です。