

2023  
10

# グリーンページ

第2P  
あります

\* 6台 \*

富士宮  
警察署

富士  
グリーン

P  
6台

← 国道139号

- ◆ 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。
- ◆ 生産・物流の影響で品切れになっている商品がございます。ご理解のほどよろしくお願いたします。
- ◆ 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

10/1 定休日	2 池田の森ベーカリー カフェのパン ・乳製品・豆腐・納豆 ・生鮮加工品	3 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜	4 ・秋川牧園自然卵 ・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 ベーシックI	5 🍄 🍌	6 ポイント 2倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・生鮮加工品 豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜	7 🍌 🍌
8 定休日	9 休業させて いただきます	10 ・秋川牧園自然卵 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜	11 ・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 ベーシックII	12	13 ポイント 2倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・生鮮加工品 豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜	14 ・秋川牧園自然卵 🍌
15 定休日 🌙	16 池田の森ベーカリー カフェのパン ・乳製品・豆腐・納豆 ・生鮮加工品	17 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜	18 ・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 アドバンス	19 🦋 ・秋川牧園自然卵	20 ポイント 2倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・生鮮加工品 豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜	21 🌿
22 定休日	23 池田の森ベーカリー カフェのパン ・乳製品・豆腐・納豆 ・生鮮加工品	24 ・秋川牧園自然卵 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜	25 ・さんさん ベーカリーのパン	26 ポイント 5倍 🍌	27 ポイント 5倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・生鮮加工品 豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜	28 ポイント 5倍 ・秋川牧園自然卵 🍌
29 定休日 🌙	31 池田の森ベーカリー カフェのパン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	31 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜	11/1 ・さんさん ベーカリーのパン	2 ・秋川牧園自然卵 🌿	3 ポイント 2倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・生鮮加工品 豆腐・納豆 ・乳製品・有機野菜	4 🌿



WEB



fuji-green.com



LINE

LINE登録で  
定期的にお得  
情報やクーポンを  
配信!



@749dbdk



X(エックス)  
旧 Twitter

営業のお知らせ、  
入荷情報などお知らせ  
いたします!



@fujigreen1979



Instagram

富士グリーンの  
食材を使ったレシピを定  
期的に配信!



fujigreen1979



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円のお買い物券が発行されます。

※ クレジットカードでのご利用、スマホ決済はポイント対象外となります。ご了承ください。  
※ 生鮮品やお米・本・セール品など一部ポイント除外品があります。

ポイントカードをご利用のお客様へ

ご住所の変更があった際は、お客様情報を変更させていただきますので、レジにてお声がけ下さい。お電話またはLINEのトーク画面でもお気軽にお伝えください。

ご住所の変更をしていただけない場合、DMのお知らせが届かなくなります。ポイントのサービスはそのままご利用いただけます。

海の精

旨みのある  
贅沢な醤油

国産有機  
旨しぼり  
醤油



### 伝統海塩「海の精」を使用

海の精ブランドの農産加工品は、伝統海塩「海の精」に含まれる少量微量の無機成分(ミネラル)が発酵を助け、素材の味を引き出した逸品です。

「国産有機・旨しぼり醤油」の原料は国産有機大豆と国産有機小麦、そして伝統海塩「海の精」です。杉桶に仕込み、じっくり発酵・熟成させる天然醸造。

有用な微生物の力と時間が生み出す深みとまるやかさ…ここまでは、海の精の国産有機醤油に共通する特長です。



### “十水仕込み”の濃厚なもろみ

旨しぼり醤油の旨みの理由は、“十水(とみず)仕込み”。一般的な醤油は大豆+小麦

+塩:水=1:1.2ほどで仕込むのに対して、旨しぼり醤油は大豆の比率を多くし、さらに仕込み水の量を抑えて大豆+小麦+塩:水=1:1で仕込みます(十水仕込み)。こうして作った濃厚なもろみから、おいしいところだけをしぼった旨みのある贅沢な醤油です。

旨み成分(窒素量)は約1.66%で、等級は特選レベル。塩水の代わりに醤油で仕込む再仕込み醤油の特級レベルに匹敵する旨み成分があります。

### 生揚げと火入れの「いいとこ取り」

海の精の初めての醤油は1986年に誕生した「生(なま)しぼり醤油」です。火入れを行わず、乳酸菌や酵母が生きている醤油として愛されましたが、製造元の都合により生(なま)醤油の製造を断念せざるを得なくなりました。

生(なま)タイプのまま継続販売が可能な膜

ろ過製法(超高精度フィルターで乳酸菌や酵母などの微生物や不純物を完全に除去する製法)も検討しましたが、満足できる味わいとは程遠く、火入れした試作品の方が格段においしい仕上がりがでした。

長年のご愛用者にも引き続き使っていただけるよう、できるだけ生(なま)に近い味を目指してたどり着いたのが“低温殺菌・即冷”製法です。火入れ温度は75度。一般的な製法と比較して約10度ほど低くなります。この製法によって、しぼりたての生揚げ醤油の風味と、火入れにより生まれた芳醇な香りが広がります。


こうして2019年、生(なま)しぼり醤油のリニューアル品「旨しぼり醤油」がデビューしました。プロの料理人にも支持されて、海の精の醤油の中で一番人気だそうです。

※“生(き)醤油”とは、塩以外は何も添加していない醤油のことです。

8月1日発売

New

〈海の精〉

国産有機  旨しぼり醤油

〈500ml〉

1,370円

1,480円(税込)

- 原材料: 有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
- アレルギー…小麦、大豆



好評発売中

〈海の精〉

国産有機  旨しぼり醤油

〈1L〉

1,970円

2,128円(税込)

- 原材料: 有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
- アレルギー…小麦、大豆

