

2024
1

グリーンページ

第2P
あります

* 6台 *



- ◆ 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ひいたします。
- ◆ 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
12/31	1/1	2	3	4	5	6
冬季休業	冬季休業	冬季休業	冬季休業	冬季休業	冬季休業	冬季休業
	※12/31(日)より冬季休業となります。					
7 定休日	8 休業させて いただきます	9 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜・果物	10 ・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	11 ・秋川牧園自然卵	12 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	13 ・秋川牧園自然卵
14 定休日	15 ・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	16 ・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・果物	17 ・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	18 ・秋川牧園自然卵	19 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	20 ・秋川牧園自然卵
21 定休日	22 ・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	23 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜・果物	24 ・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	25 ・秋川牧園自然卵	26 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	27 ・秋川牧園自然卵
28 定休日	29 ・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	30 ・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・果物	31 ・さんさん ベーカリーのパン	2/1 ・秋川牧園自然卵	2 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	3 ・秋川牧園自然卵

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。



旧年中は格別のご引立てに預かり、心よりお礼
申し上げます。

2024年は、より満足度の高いサービスを提供で
きるよう努めて参りますので、本年もお引き立
てのほど、宜しくお願ひいたします。



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。



LINE登録で
定期的にお得
情報やクーポ
ンを配信!>>



@749dlbdk
fiji-green.com



@fujigreen1979



fujigreen1979

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頂きますので、
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。

ムソーフチュラル®

Natural Chocolate

上質なカカオが口の中でゆっくり溶けていく

じっくり時間を掛けてココアバターを練り上げ丁寧に仕上げました
一粒で分かるリッチな味わい



きな粉 60g

香りと色見の強い北米
産有機きな粉を20%
配合。香ばしさがおい
しいチョコレート。

ミルク 60g

カカオとミルクが絶妙
なバランス。
まろやかなおいしさ。

スイート 60g

カカオ分53.2%の香り
豊かで上品な甘さ。カ
カオの香り・風味を感じ
られるチョコレート。

ホワイト 60g

まろやかなミルクを
使い、口の中でとろけ
るリッチな味わいの
チョコレート。

抹茶 60g

国産有機抹茶とホワ
イトチョコレートを贅
沢に使用したチョコ
レート。

ビター 60g

カカオ分70%の香り
豊かで上品な甘さの
ハイカカオチョコレート。

農業・化学肥料不使用で栽培された原料でつくられた、人気商品“ナチュラルチョコレート”。

一般的なチョコレートは練り時間を短縮し生産を上げるために乳化剤・植物油脂を使用しますが、ナチュラルチョコレートは乳化剤・植物油脂を使用せず、ココアバターを100%使用し、7~8倍もの時間をかけて「練る」作業だけで、材料を混ぜ合わせています。

またココアバターは高価な上、夏場は溶けやすいので、コストが安く溶けにくい植物油脂で代用されるのが一般的ですが、ナチュラルチョコレートはココアバター100%。

乳化剤・植物油脂を使用したものと違う、きめ細やかで繊細な口どけ、カカオ本来のおいしさを味わうことができます。

冬季
限定

香料不使用

乳化剤不使用

国内製造

季節限定で楽しめるこだわりの逸品 ナチュラルチョコレート ¥410(税込¥443)