

2024  
9

# グリーンページ

- ◆ 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いただけます。

第2P  
あります

6台

警察署  
富士宮

富士  
グリーン

P  
6台

← 国道139号

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

9/1 定休日	2 ・秋川牧園自然卵 ・ラパンノワール 黒うさぎのパン ・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・果物	4 ・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!	5 	6 ポイント 2倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	7 ・秋川牧園自然卵
8 定休日	9 ・天然酵母・国産小麦の タマヤパン ・乳製品・豆腐・納豆 ・生鮮加工品	10 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜・果物	11 ・さんさん ベーカリーのパン	12 	13 ポイント 2倍 ・秋川牧園自然卵 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	14 
15 定休日	16 休業させて いただきます	17 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜・果物	18 ・さんさん ベーカリーのパン	19 	20 ポイント 2倍 ・秋川牧園自然卵 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	21 
22 定休日	23 休業させて いただきます	24 ・天然酵母・国産小麦の タマヤパン ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜・果物	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 ・秋川牧園自然卵 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	28 ポイント 5倍 
29 定休日	30 ・ラパンノワール 黒うさぎのパン ・乳製品・豆腐・納豆 ・生鮮加工品	10/1 ・自然の味の 生鮮加工品 豆腐・油揚・練製品 ・有機野菜・果物	2 ・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!	3 ・秋川牧園自然卵	4 ポイント 2倍 ・森のおやつ屋さんの パン ・乳製品・豆腐 ・納豆・生鮮加工品	5 



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!



@749dlbdk



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

ポイントカードが変わりました  
—レジにて随時交換中です—



ポイントカード(無料)をご希望の方はレジにてお声がけ下さい。

- ※ お会計時に提示していただきますと 200 円 (税別) で 1 イントが貯まり 1 ポイント 1 円でご利用できます。ご利用総額からお値引き致します。
- ※ クレジットカード、スマホ決済のご利用はポイント対象外となります。ご了承ください。
- ※ 生鮮品・酒類・米・本・セール品など一部ポイント除外品があります。

ポイントのご利用について

- ※ 貯まったポイントは 1 円単位でご利用いただけます。
- ※ SALE、ポイントサービス DAY はご利用いただけません。ご了承下さい。



魚のサイズ、太り方、品質、いずれも「とろイワシ缶シリーズ」のレギュラー品である「ミニとろイワシ缶」「とろイワシ水煮缶」より、ワンランク上の最上級のマイワシを使った、とろイワシプレミアム版。条件に見合う魚が水揚げされる年にしか作れない、完全限定生産品の究極のとろイワシ缶です。

味付けもプレミアム用に配合。国産丸大豆しょう油、喜界島のきび糖、伊豆大島の塩のみを最小限使い、素材を引き立てるよう仕上げてあります。

プレミアム とろイワシ (数量限定)

170g ¥1,000 (税込¥1,080)



クセのないふっくらとした銚子産まいわしを使用。魚のおいしさを活かすためにすっきりとした压榨一番搾り菜種油、天日海塩と国産有機ローリエだけで仕上げました。

オイルサーディン

100g ¥410 (税込¥443)

delicious seafood

千葉産直 こだわりの缶詰

安全は当たり前。大切なのは“美味しい”ということ。素材本来の美味しさを大切にすれば、添加物など余分なモノは必要ない。という理念の元に、“無添加”の商品の開発に取り組んでいる千葉産直。「旬」や「産地」が見える信頼できる素材を追究し、「未来に食べ継がれる」ような食を目指しています。



国内で水揚げされる、その年ごとの最良と判断した良質な旬の寒サバを使用。伝統海塩(海の子)を使い、骨まで柔らかくおいしい焼き魚です。

焼き塩さば

100g ¥460 (税込¥497)

旬の銚子産イワシ使用。焼きの香ばしい風味が食欲をそそる、イワシの塩焼き缶。あつあつご飯との相性抜群。骨まで柔らかく食べられます。

いわしのおやき

100g ¥485 (税込¥524)



岡山県邑久町漁協のMSC認証牡蠣を水揚げ後、生でも食べられる新鮮な状態のまま、水も塩も加えず、牡蠣の水分だけで缶の中で加熱した牡蠣缶です。【MSC認証品】

※大ぶりの生かきを約7~9粒 ※旬の春牡蠣限定使用

おくの牡蠣 水煮

150g ¥1,093 (税込¥1,180)



1缶あたり2~3尾入りの食べ切りタイプ。旬最盛期の鮮度のよい銚子産マイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選しています。

ミニとろイワシ 醤油味

100g ¥350 (税込¥378)



新鮮な旬最盛期の銚子産マイワシを塩と米酢(約1%ずつ)だけで骨まで柔らかく煮込みました。

とろイワシ 水煮

150g ¥460 (税込¥497)

