

七月の新製食品のご紹介

(価格は全て税込みです。)

夏場は油菓子は酸性化しやすくなるので

店頭に置くのを控えています。

●創健社
「魚焼き倶楽部」
600g・¥475

■グリル内のおいを強力に吸収!グリルをご使用になる度に行っていた、わずらわしいお手入れから解放されます。優れた油吸着・悪臭吸着・空気浄化・吸放湿に優れた商品です。椎内珪藻頁岩と十勝ゼオライトを混合し、ペレット状にした、天然素材100%のグリル用敷石で、ガス・IH両方のグリルにご使用でき、美味しく焼ける!お手入れ簡単!

●まほろば
「マイ買い物かご」
1個・¥500

黄色専用

■まほろばでお買い物の時にお使いいただけます! その他でもいろいろ工夫してお使いください。

●鳴海周平
「死ぬまでボケない
〜1分間”脳活”法」
1冊・¥950

■『医者いらずになる「1分間健康法」』の著者:鳴海周平さんが贈る、認知症予防、ボケ防止習慣の決定版! ホリステック医療の第一人者で、帯津良一先生に「健脳」のコツをインタビュー!!

今年81歳になる帯津先生が超人的なスケジュールと明晰な頭脳を支える秘訣は?いつでも、どこでも、誰でも、簡単に1分間でできる「脳によい習慣」をわかりやすいイラスト満載で解説。

●天の川・菜の花工房
「菜の花油(無濾過)」
100g・¥800

■「無濾過生一番しぼりの菜の花油です。培期間中農薬を使用しないで栽培し、越冬した菜の花の実ナタネを天日干し。焙煎せず、そのまま無添加・無調整で生一番搾りした「高級菜の花油」。和・洋・中と、様々な料理に相性抜群。

●牧野時夫さん
「天然ぶどう
ミックス果汁」
1L・¥1,399

■「北海道農民管弦楽団(通称「農民オーケストラ」)の代表を務める牧野時夫さんは、小樽近郊の余市町で果樹や野菜の無農薬・有機栽培に取り組む農家です。濃厚な味で大好評!天然ぶどうの味をお楽しみください。

小豆入り

●オーサワジャパン
「発芽玄米ごはん」
160g・¥291

■温めればふっくら炊きたての味!
国内産有機活性発芽玄米、農薬化学肥料不使用小豆使用。圧力鍋で丁寧に炊き上げた、ふっくら、もちもちとした食感です。