

本店：奈良市学園大和町5-4 電話：0742-48-4022  
 北生駒店：生駒市上町4143-1 電話：0743-79-3322  
 定休日 毎週日曜日・月曜日  
 ホームページ http://www.jfs.co.jp



Xmasセール 12/20~12/25

自社商品1080円毎に100円のサービス券

MCCスーフ、黒豆缶、オカニックコーヒーズ } サービス価格で

Xmas撒らし寿司

Xmasピッツア



近江牛入り、ロストチキン、アロココリー



安全で美味しいお正月食材

お雑煮用小餅 129(月)に入荷、予約販売です。

1/2うす(約60コ) 4,200円(税込み4,536円)

1/4うす(約30コ) 2,200円(税込み2,376円)

小袋(約16コ) 1,200円(税込み1,296円)

お鏡(約2kg) 2,900円(税込み3,132円)

都祁のもち米でついた、無添加で昔懐い本物のお餅。カビやすいので保存にご注意下さい。

丹波黒豆新豆 16(火)より販売

300g(約2合) 1,300円 減農薬です(税込み1,404円)

無添加かまぼこ 入荷日 29(月)、30(火)

紅白かまぼこ } 各1,200円 予約25日×切

カニかまぼこ } 税込1,296円

自伝野焼き 1,400円(15/2月)

栲かまぼこ 200円(2/16円)

山陰沖で水揚げされた真を自身ですり身にし、結着材には木次の卵、揚げ油は国産なたね油を使うというこだわり。市販の練り物の大部分が輸入品で漂白し、化学調味料が使われています。

冬期限定無添加ローストアムプロック 1/19(金)入荷

特別栽培もち米、くだもの

田作り、干枚漬、赤かぶ漬 etc.

特別栽培乾燥豆(大納言、小豆 etc)

近江牛、養老豚の販売

11(木) 近江牛、養老豚 今年最後の販売 15時~

18(木) 近江牛のみ(牛ミンチ等) 今年最後の販売

新年は 1/15(木)、1/29(木)

都祁のあん餅、赤飯

13(土) 11時~ 今年最後の販売

お正月用のお餅は 29(月)に入荷 ご予約×切は 24(水)

年末、年始の営業について

29(月) 臨時営業します。お餅のお渡し日

30(火) 16:30まで営業

1パン、ピッツアのお買忘れのないように。ご予約はお早目に!!

31(水) ~ 1/6(火)

休ませさせていただきます。

1/7(水)より新年スタート

26(金) ~ 30(火)

ヒビカリ、コシヒカリ

50円引

自社碾き抹茶

50円引

野菜は 29日まで 毎日たぶり入荷します

8(月)の新刊に成人の食塩摂取が15年度の目標値より6割も多いという報告。近年、手軽な出来合いの総菜や弁当を食べる人が多くなっているのが原因だと思えます。おせち料理も買う時代。蒸し野菜などで塩分調整して下さい。塩分が多いです。

2014年も3週間ほどとなりました。有意義な年でしたか? 当店は、今年も世界経済の荒波にほんのうさかぬ中、何とか舵をとり、お客様の応援で乗り切る事が出来ようかと。『終りなければ、全てよし... 健康に、有意義に年末を過ごしましょうね。よいお年を...』

クリスマスセール ↓

