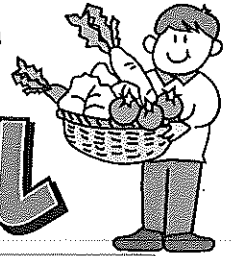


3月28日(土)まで

オーガニックマートよこい

是非、この機会にお試しください!



創健社

決算

感謝セール

大特価

※消費税変更にもない、本体価格(税抜価格)表示となっております!

フラギンコ イチョウ葉エクストラ粒 (甲陽ケミカル)

新鮮な国内産イチョウ葉「佐渡島栽培畑」から得られた高品質のイチョウ葉エクストラクト(フラボノイド24%以上、テルペノイド6%以上含有)を用いております。これはドイツ、フランスの医薬品と同一基準です。独自の厳しい製品管理によって製品化されたイチョウ葉粒タイプの健康補助食品です。

血流を良くしたい方

主な原材料 : マルチトール、イチョウ葉エクストラクト、キシリトール(甘味料)、結晶セルロース、シヨ糖脂肪酸エステル

感謝セール
15% OFF!



今話題の低カロリー糖質キシリトールの配合によりイチョウ葉エクストラクト独自の苦味を和らげた清涼感のある三角形の粒です。

本品1粒中にイチョウ葉
エクストラクト40mg含有!

佐渡島産イチョウ葉使用!

詳細は、別チラシをご覧ください。

サンプルあります!

1. フラギンコ イチョウ葉エクストラ粒
160粒 本体価格 ¥9,800の品

セール価格 ¥8,330

お召し上がり方 めまい・頭痛に
1日3~6粒を目安にお召しあがりください。なお多少苦味がありますので、かまずに水またはお湯とともに召しあがりください。

この機会に
是非どうぞ!

泡盛百年酢

(石川酒造)

感謝セール
15% OFF!

長寿県沖縄が生んだ自然の恵み

『泡盛百年酢』は有用成分を豊富に含む「もろみ酢」に、沖縄産黒糖を加えて飲みやすくした黒麹発酵クエン酸飲料です。「もろみ酢」は泡盛を蒸留した後の「醪(もろみ)」から生まれるエキスです。黒麹菌・酵母の発酵から生成されたクエン酸を主体にした有機酸類・必須アミノ酸類を豊富に含んでいます。酢酸を主成分とする一般の食用酢に対し、クエン酸を主成分とする『泡盛百年酢』は酸味が弱くて飲み易いうえ胃に負担がかりません。

主な原材料 米麹、砂糖、黒糖、泡盛 癒れをとる

2. 泡盛百年酢 沖縄県産原料使用!

720ml 本体価格 ¥2,800の品

セール価格 ¥2,380

お召し上がり方
通常の場合、1日50cc~80ccほど、スポーツ後や疲労時にはやや多めにお飲み下さい。

黒糖のほんのりとした甘さと香り!

詳細は、別チラシをご覧ください。

3. だしの素 こいいろ (チヨコー醤油)

本醸造丸大豆こいくち醤油をベースに、かつおぶしとこんぶの風味を生かした濃縮タイプのだしの素。まろやかでコクのある上品な香味です。

主な原材料産地：醤油(国内産)、砂糖(国内産)、みりん(国内産)、食塩(原料：メキシコ、オーストラリア)、かつおぶし(国内産)、昆布エキス(国内産)、魚貝エキス(国内産)、酵母エキス(国内産)



感謝セール
15% OFF!

1リットル
本体価格 ¥1,050の品

セール価格 ¥892

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出) 煮物などに!

4. 京風だしの素うすいろ (チヨコー醤油)

本醸造丸大豆うすくち醤油をベースに、かつおぶしと昆布の風味を生かした、うすいろ濃縮タイプのだしの素です。

主な原材料産地：醤油(国内産)、砂糖(国内産)、みりん(国内産)、かつお節(国内産)、食塩(国内産)、こんぶエキス(国内産)、魚貝エキス(ホタテ：北海道、グチ：長崎)、酵母エキス(国内産)



感謝セール
15% OFF!

1リットル
本体価格 ¥1,050の品

セール価格 ¥892

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出) 鍋の素にも

5. 焼きあごだしうすいろ (チヨコー醤油)

詳細は、別チラシをご覧ください。

長崎県産焼き飛魚(あご)の上品なだしを利かせた、うすいろタイプのだし醤油。お吸い物やお雑煮、煮物などに美味しくお使いいただけます。

主な原材料産地：しょうゆ(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(メキシコ、オーストラリア)、焼き飛魚(あご)(国内産)、酵母エキス(国内産)、魚醤(国内産)、アルコール(国内産)



感謝セール
15% OFF!

300ml 本体価格 ¥440の品

セール価格 ¥374

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出) お吸い物に!

6. かけぼん (チヨコー醤油)

丸大豆うすくち醤油をベースに高知県産のゆずを使用し、つけ・かけ専用のゆず醤油です。

主な原材料産地：醤油(国内産)、醸造酢(国内産)、砂糖(国内産)、ゆず果汁(国内産)、みりん(国内産)、魚貝エキス(国内産)、酵母エキス(国内産)

詳細は、別チラシをご覧ください。



感謝セール
15% OFF!

400ml 本体価格 ¥430の品

セール価格 ¥365

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

何にでも合います!

7. 金笛胡麻ドレッシング (笛木醤油)

素材を吟味し、乳化剤は使用せず、独自の技術でていねいに作り上げました。まろやかさがひときわ冴えた胡麻の風味豊かなドレッシングです。

主な原材料産地：食用植物油(コーン油)、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、三温糖、胡麻[有機胡麻(パラグアイ)]、卵黄、でんぷん(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

やっぱり定番の人気者!



感謝セール
15% OFF!

390ml 本体価格 ¥920の品

セール価格 ¥782

放(検出下限値10.0Bq/kg未満で不検出)

8. オリーブオイルドレッシング (チヨコー醤油)

イタリア産エキストラバージンオリーブオイルと相性の良いワインビネガーに、白ワインや丸大豆醤油等原料を厳選し、ブレンドした分離液状ドレッシング。

主な原材料産地：醤油(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、オリーブ油、ワイン、醸造酢、砂糖、食塩、ワインビネガー、玉ねぎ、澱粉、酵母エキス、香辛料

さっぱり味です。



感謝セール
15% OFF!

200ml 本体価格 ¥450の品

セール価格 ¥382

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

9. 長崎南蛮酢 (チヨコー醤油)

酢の酸味と唐辛子の辛味がほどよくきいた長崎らしい甘口の調味酢です。からあげなどにかけるだけ!

主な原材料産地：砂糖、醸造酢、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、みりん、かつおエキス、澱粉、食塩、こんぶエキス、香辛料

南蛮漬けはもちろん、
炒め物などにも…!



感謝セール
15% OFF!

300ml 本体価格 ¥450の品

セール価格 ¥382

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

10. 長崎みそ (麦こうじ使用) (チヨコー醤油)

厳選した原料と伝統ある技術で時間を惜しまず作りました。国内産はだか麦をふんだんに使った長崎みそ独特の味と香りは逸品です。

主な原材料産地：はだか麦(長崎産)、大豆(カナダ)、食塩(国内産)、酒精(国内産) おいしいです!



感謝セール
15% OFF!

おいしいお味噌汁を!

1kg 本体価格 ¥700の品

セール価格 ¥595

放(検出下限値3.0Bq/kg未満で不検出)

11. 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ (創健社)

トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマト(有機JAS認定)を100%使用。トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かしたマイルドな味。

主な原材料産地：トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢(りんご：チリ)、食塩(メキシコ、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料

おいしいオムライスを!

感謝セール
15% OFF!

300g 本体価格 ¥320の品

セール価格 ¥272

放(検出下限値1.4Bq/kg未満で不検出)

