

● 当店の鮮魚はすべて天然ものを扱っております

● 掲載されている価格はすべて税抜き価格です

11/29 日 山梨県産・放牧豚 **バラしゃぶしゃぶ用** 198円/100g
 ●通常本体価格288円
 ●有機農業使用 ●化学肥料不使用

山梨県産・放牧豚 **モモ切り落とし** 158円/100g
 ●通常本体価格228円

ひらす干し 200円/100g
 ●高知県産他

生細もずく 120円/100g
 ●新潟県産

口福広場 肉餃子 (塩麴入り) 396円/12個
 ●通常本体価格440円

口福広場 豚まん 708円/4個
 ●通常本体価格787円

口福広場 肉焼売 (海老入り) 495円/8個
 ●通常本体価格550円

ムソー 冷凍さぬきうどん 257円
 ●通常本体価格286円

熊本県産 **ニシムラ にんじん** 198円/1袋
 ●有機農業使用 ●化学肥料不使用

奈良県産 **堀内果実園 柿** 198円/1個
 ●農業7割減 ●化学肥料不使用

長崎県産 **長有研 かぼちゃ** 50円/100g
 ●農業7割減 ●化学肥料不使用

11/30 月 徳島県産・芳寿豚 **たこときゅうりの酢のもの** 148円/100g
 ●通常本体価格178円
 ●おかずもう1品はコレ!

長崎県産・芳寿豚 **炒め用** 148円/100g
 ●通常本体価格178円

山口県産・なごみ赤鶏 **ムネ肉** 148円/100g
 ●通常本体価格178円

生ウニ 600円/1箱
 ●アメリカ産

明石たこ 320円/100g
 ●兵庫県産

カジノヤ **北海道小粒納豆ミニ** 144円/40g×2
 ●通常本体価格160円

木次乳業 **プレーンヨーグルト** 279円/500g
 ●通常本体価格310円

木次乳業 **バスチャライズ牛乳** 318円/1000ml
 ●通常本体価格335円

木次乳業 **平地飼いや卵** 336円/6個
 ●通常本体価格373円

ザクセン **食パン6枚スライス** 279円/6枚
 ●通常本体価格310円

内堀醸造 **美濃有機純米酢** 204円/150ml
 ●通常本体価格255円

奈良県他産 **小松菜** 158円/1袋
 ●農業不使用 ●化学肥料不使用

三重県産 **ゆうき伊賀の里 きゅうり** 70円/1本
 ●通常本体価格80円 ●農業不使用 ●化学肥料不使用

長野県産 **バイオコスモ しめじ** 135円/1袋
 ●通常本体価格145円 ●菌床栽培

12/1 火 徳島県産・神山鶏 **挽き肉** (モモ肉使用) 158円/100g
 ●通常本体価格198円
 ●おかずもう1品はコレ!

長崎県産・芳寿豚 **バラしゃぶしゃぶ用** 188円/100g
 ●通常本体価格248円

徳島県産・神山鶏 **挽き肉** (モモ肉使用) 158円/100g
 ●通常本体価格198円

長崎県産・芳寿豚 **バラしゃぶしゃぶ用** 188円/100g
 ●通常本体価格248円

ちりめんじゃこ 400円/100g
 ●熊本県産

ホッケフィレ 250円/1枚
 ●北海道産

マルシマ **ゆずぼん酢** 468円/300ml
 ●通常本体価格520円

チョコー **特選むらさき生しょうゆ** 315円/210ml
 ●通常本体価格350円

熊本県産 **ニシムラ だいこん** 238円/1本
 ●JAS有機認定 ●通常本体価格258円

三重県産 **ゆうき伊賀の里 ほうれん草** 168円/1袋
 ●農業不使用 ●化学肥料不使用

徳島県産 **酒井農園 蓮根** 200円/100g
 ●通常本体価格230円 ●農業7割減 ●化学肥料不使用

ムソーのクリスマスケーキ 2100円
 長崎海道 **生チョコ ティラミス** 本体価格 約350g

長崎海道 **モンブランロール** 2100円
 本体価格 約320g

「禾のぎ」の小麦粉・卵・乳製品不使用のスイーツ

禾(のぎ) **甘酒パウンドケーキ** 1800円
 本体価格 1本

禾(のぎ) **こだわりクリスマスケーキ** 3000円
 本体価格 直径12cm

禾(のぎ) **おこめケットBOX** 1000円
 本体価格 直径12cm

限定販売 店頭にてパンフレット配布中!

ご予約受付中 予定数量に達しだい締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。

締め切り間近! お早めに! ご予約締切日 **12月3日(木)**
 ▶▶▶ 正食クッキングスクール東京校・料理教室開催中! 詳しくは店内のパンフレットをご覧ください。

ムスビの気まぐれこぼれ話
 旬のおススメや、今回はこれからのムスビガーデンならではの季節にピッタリな正食のお話なども盛り込んだ小さなコーナー
 今後はこれからの季節にピッタリな【世界の鍋】
 寒くなってくると食べたくなるのがやっぱり鍋!日本には定番の寄せ鍋から各地のご当地鍋まで、かなり多くの鍋があります。実は、テーブルの真ん中にドンッと鍋を置いて火にかけて調理しながら、みんなでワイワイと囲むスタイルはアジア以外ではほとんどないのです。では、他の国の鍋料理はどのようなものなのでしょう?欧米の鍋料理では、「1つの鍋で作る料理」がイメージされることが多く、鍋のままテーブルに出されるものもあって、あらかじめキッチンで調理済みのものがほとんどです。肉やソーセージと根菜を煮込んだフランスの郷土料理「ポトフ」がその一例です。ちなみにポトフとは「火にかけた鍋」という意味で、ドイツには「アイントプフ」、イタリアには「ポリートミスト」という似た料理があります。このような欧米の鍋料理はシチューやスープ、煮込み料理との境界も曖昧だそうです。

● 当店の生鮮品は産地直送で新鮮なものをお届けしておりますが、天候等の状況によって入荷が遅れたり、産地などを変更させていただくことがございます。何卒ご了承ください。● レジ袋は有料となりますのでマイバックをご持参ください。