

あいとうだより

道内有数の湯戻区と
市下金沢市！チラシを見比べるとお店ごとの
特色がよく出ています。この機会を逃さずお湯戻の物を。

7月号

がごめ昆布の驚異のパワー!!

二人にちは鮮魚担当の谷口です。今日は今話題注目のがごめ昆布のパワーについてです。じつはがごめ昆布は昔、食用にされることはなく捨てられていたんですよ。それが近年その稀に見るほどの高品質・健康成分に注目が集まり、健康ブームにもハリテレビで紹介され超人気商品となっています。

がごめ昆布の一番の特徴はあの「ねばり」です。コイダンという成分ですが通常の草昆布よりも多く含まれているためあの「ねばり」が「ごめ」のです。

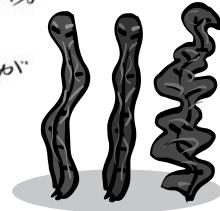
数々の病気の予防に効くがごめ昆布。その効果効能は、①高血圧の予防 ②動脈硬化の予防 ③糖尿病の予防更に注目すべき点は、

消化力を高めら。私の「アロマ菌」で除去するそうです。実験段階ですが消化器系のガンを消滅させた効果が認められています。

アレルギー抑制!に効果的!
精神安定剤の効きめども。

ダイエットに効果的!/
やせたっていつも私も使ってますよつかな~!!

最後まで読んで頂いてありがとうございます!!



こんにちは、当店をいつもご利用頂きありがとうございます。

芦野店 日配担当の奈良坂です。最近は暑い日が続きますね~

当店の日配コト・通称「土蔵通り」(寒いときは)はこの時季だけお客様に好評を得ています。

さて暑いと食べたくなるのはやっぱりアイス!!・・・当店ではアイスの取り扱いがありません(ごめんなさい!!)

その代わりに私がおすすめしたいのはズバリとこここんです!!

ダイエット中の方にも嬉しいとこここんデザートの簡単レシピを教えてちゃいます。

黒蜜のとここんの作り方

・とここん・100g

・黒石少糖、水、きな粉・・・各大さじ1

以上を混ぜるだけが完成です!これがたったの9ワカルカリ!!
ぜひ一度お試しください♪ きな粉が満腹感を与えてくれますよ。



他にも当店イチオシの

白樺町の赤紫蘇を使った京しさが一杯の風味としその香りが口いっぱいに広がる

北栄食品 紫蘇とここん 140g 98円 など

そのまま食べてもおいしいとここんを取り揃えています。この機会にどうぞお試しください!!

日頃から当店をご利用いただき、誠にありがとうございます。

芦野店 青果担当の有藤です。ちぐみく、あいとう便りには社員アシストでコメント・顔写真まで載せてもらっています。(自称コメント王(笑))

さてさて、金曜も7月に入り暑さと気温が上がると思(せ)や
なかなか上ができません!!(朝晩まだまだストーブなんか、たいへんせんか?)

でも!お待たせいたしました。「北海道 野菜はこれならが本番です。

「トマトや胡瓜、レタスなどサラダ素材が目白押しですね。我が家で家庭菜園貢献中です!!

青果からこの夏おすすめの野菜を、ご紹介いたします。」(もはや私は食べる係り専任ですが)体内の内側からやさしく冷やしてくれる野菜! と私は「胡瓜」です。

理由その1...ミネラルが体内に吸収されやすい濃度で水分に含まれています。

理由その2...利尿作用がある成分(カリウムなど)の働きにより、余分な水分を体外に出してくれます。

継続して女性のみなさんに朗報です。夏には、女性にとっての野菜!それは「トマト」です。

トマトの赤い色素、「リコピン」はなんと!!「美白 美容 果実」が!!

強い抗酸化作用がある、活性酸素やメラニン色素の生成を抑えてくれる働きがあるのです!

この夏、体内からやる胡瓜と美白美人を目指してトマトを召し上がり!!

おすすめ簡単レシピのご紹介!!

きゅうりの中華風炒め...きゅうりの皮切りに、しいたけ、ねぎを小口切りしたら、ごま油で炒めたら、味をひとたら、出来上り!短時間で出来てとても美味しい!夏にピッタリ!

冷しトマトのさわやかサラダ...トマトをロ大にカットしたら、すりおろした玉ねぎとシャキシャキのみじん切りにした玉ねぎをトマトミックス!お酢の酸味と甘みがどちらで味わうサラダはいかがですか?

当店では、バラ売り、箱売り、パック売り、価格も期待に応えます!!



第3弾

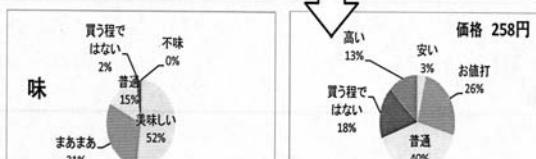
社内商品アンケート

この企画は市内で扱っている所が少ない商品を、当社の全社員に試食してもらい、そのコメントを表彰する内輪のイベントです。

今回は85名の社員に回答を頂きました。それでは発表します!! じゃじゃじゃ ジャーン♪

今月の商品 中札内産そのまま枝豆

今回は地元地酒で美味しいけれども、安価な中国産に押されてしまったようです。でも違うの分かる人にはお奨めできます!



それでは今月のコメント大賞です。

[枝豆第一位] 星が浦店 鮮魚担当 中田さん(今回2度目の大賞です。)

北の大地で育った枝豆の王様。取り立ての味、共に最高級!!

[枝豆第二位] 芦野店 食品担当マネージャー 棚澤さん

道産子のねばり強さと豆のうまさが口の中一杯だべさ。

この商品が気になる方はどうぞお店でおたずね下さい。今回もアルバイトさんを除く(ゴンサナ)全員が食べていますのでバッチリお答え出来ます。

社長通信 NO.8

今年も当社に新入社員が2名入りました。
3ヶ月の研修期間も無事終えて初心者でも外れました。でも売場に出ても知らない事は山程あります。仕事の喜びや醍醐味を早く味わってほしいと願っています。

自分の頃と大きさ違ひはスピードや初めて事でも物怖じせず積極的に驚かされます。

星が浦店 木田いずみ、芦野店須藤あゆみです。

どうぞ宜しくご指導の程お願い申し上げます。

また、6月より宮城県女川町より縁があつて芦野店鮮魚に遠藤好行(よしゆき)君が中途入社致しました。独身でちょっとおまつりしますが可變がって下さい。

