

春まつさかり 志来菜彩 3/27(土)~29(月) 合志市は **タケノコの町**

お花見や各種行事に合わせたお弁当をご予約承ります。

In Season NOW 今が旬 産地直送

合志市特産の“筍”の掘り立ての味は格別!! 志来菜彩では毎日朝掘りタケノコが集まってきます。



手作り惣菜工房 **花見弁当**

本体価格 **580円** (税込 626円)

お魚の止田商店 **花見寿司**

本体価格 **1,500円** (税込 1,620円)

**花見いなり寿司**

6ヶ入り 本体価格 **300円** (税込 324円)

**桜鯛にぎり (活きメ)**

5貫入り 本体価格 **680円** (税込 735円)

**桜餅**

4ヶ入り 本体価格 **240円** (税込 259円)

お酒コーナー **花見酒 美少年 花あまぎけ** ノンアルコール

酒蔵がつくる **本格甘酒!!**

600ml 本体価格 **1,000円** (税込 1,080円)

- タケノコ(筍)の栄養**  
筍は食物繊維が豊富で、便秘や大腸がんの予防に効果的です。カリウムも豊富で、塩分の排出を促進し、高血圧予防の効果もあります。
- タケノコ(筍)の選び方**  
すっきりと形が良いものを選んでください。皮が淡黄色でツヤのあるものが良いです。穂先は黄色で開いてないもので、切り口が水々しい、根元のイボの少ないものを選んでください。
- タケノコ(筍)のゆき方**  
①皮付きのまま先端を大きく切り、皮の部分に縦に切込みを入れる。  
②一つかみのヌカと一緒に大きな鍋に入れて水から茹でます。  
③沸騰したら弱火にして、根元に串が通れば火を止めます。40~50分ほどが目安です。  
④茹で湯ごと冷ました後、水に浸せば冷蔵庫で一週間は保存できます。

私たちが出荷しています。



合志市 村上 浩一 | 合志市 福原 坂田 精作 | 合志市 竹迫 大高 ひとみ | 合志市 幾久富 澤田 しのぶ | 合志市 幾久富 澤田 弘子

# 熊本の美味しいお肉は 志来菜彩<sup>さいさい</sup>で 3/27<sup>土</sup>~29<sup>月</sup>

お肉の 熊本畜産流通センター

**肉の日 3日間通し**  
3/27<sup>土</sup>~29<sup>月</sup>

熊本県産 あか牛モモブロック  
100g 620円を  
本体価格 **588円**  
(税込 635円)

熊本県産 りんどうポーク 豚ロースとんかつ  
100g 239円を  
本体価格 **188円**  
(税込 203円)

肥後のうまかあか鶏 モモ身  
100g 178円を  
本体価格 **148円**  
(税込 160円)

福留ハム 大人の黒 特選粗挽き ウィンナー  
2袋 298円を  
本体価格 **258円**  
(税込 279円)

日本食品 ロースハムスライス ベーコンスライス  
1パック 183円を  
本体価格 **128円**  
(税込 138円)

馬刺しのウマウマ

**29日限り**

**ウマウマ**  
純国産馬刺し専門店

炙り馬刺しと地鶏のタタキ  
の炙りセット

冷凍ブロック  
で販売します

売切御免

馬刺し価格の特別奉仕  
平常 1,980円を 本体価格 **834円** (税込 900円)

写真イメージです

志来菜彩 096-248-0030 朝 9:00~夜 7:00