

てんてん いちおし商品

薬用デントはみがき100g

542円 → **515円** 27円引き

4月に新登場した薬用デントはみがき！！

「合成界面活性剤・バラベン（防腐剤）・合成甘味料・合成着色剤不使用」
4種類の薬用成分と9種類の天然由来成分配合で健康的な歯ぐきに戻します。
ワンタッチキャップでとても使いやすく、ハーブミント味で歯をみがいた後の
スッキリとさわやかな爽快感が、口の中に広がりリフレッシュできます。
歯周病が気になる方におすすめです。ぜひ一度お試しください。

期間：6月10日(木)～20日(日)

*毎月このコーナーで紹介する商品は、その月の10～20日までの間
割引します。是非この機会にご利用ください。



てんてん
2021
6月号
No.183

夏のおくりもの

はお店がお得!

一足早くグリーンコープのお店で
夏のギフトを注文してみませんか?
受付は6月6日(日)から7月9日(金)
まで。

早期ご注文(6月20日迄)
の方には**スタンプ2倍!**



シャボン玉キャンペーン

始まります

キャンペーン期間は
6/27(日)～7/24(土)です。
期間中、せっけん商品がお買い得!
お店でせっけん商品をお買上げ毎に
ポイントシールを差し上げます。
シールを3枚集めてご応募下さい。
抽選でせっけん商品が当たります。



七
月
二
十
八
日
は
青
島
日

ふくろちゃんの ためしてみてん!

GC産直八重山ボゴールパン 800g

グリーンコープの産直パンは、科学合成農薬・科学肥料
を極力使わないで栽培しています。

手でちぎって食べることができ
通常のパイナップルに比べて酸味が
少なく糖度が高いのが特徴です。

安心・安全!美味しい!パンです。

ぜひ一度食べてみてくださいね♪



6月のセール案内

- | | |
|------|---------------------------|
| 寒田店 | 6/18(金)～22(火)
『父の日セール』 |
| 高城店 | 6/18(金)～21(月)
『父の日セール』 |
| 別府店 | 6/18(金)～21(月)
『父の日セール』 |
| 西の台店 | 6/18(金)～21(月)
『父の日セール』 |



お買い得商品をたくさん取り揃えています。是非、ご利用
ください。尚、セールの日程内容については変更する場合があります。
ご了承ください。

赤峯農園との産地交流に 店舗委員会で行ってきました!

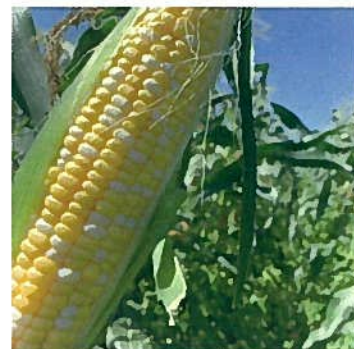
5月18日(火)に、大分市戸次にある赤峯農園さんに伺いました。
あいにくのお天気でしたが、元々ごぼう農家から始めたご両親の後を継いだ赤峯おさむさんと従業員の方が、笑顔で出迎えてくださいました。
スイートコーンの畑、ごぼう畑、その他数種類の野菜を栽培した畑を見させて
いただきました。



スイートコーンは、黄色と白が混ざったバイカラーという種類を栽培されており、一株から2本できるうちの1本のみを、糖度が1番高くなり、スイートコーン本来のおいしさを感じられる朝に採り、当日のうちに出荷します。朝採れたては生で食べられ、まるでフルーツのような甘みがありとてもおいしいそうです。

そんなスイートコーン『あま嬢』を6月からグリーンコープの店舗で購入できることになりました。

6月から7月中頃までしか食べるのでできない期間限定で、鮮度が命なので、ぜひ県産の赤峯農園さんのスイートコーンをご賞味ください(^^)



ごぼうは、色の白い、白肌ごぼうを見ることができました。冬場に出るごぼうとは違い、香りがとても良く、皮も柔らかく、1度食べたら病みつきに。5月から7月の今の期間にしか食べられないそうで、立派なごぼうでした。

収穫は、まず油圧ショベルで深く掘り、その後は1本ずつ手で抜いていくので、土が硬く折れてしまうことも。

ごぼうの生産地として有名な戸次ですが、今では高齢化もあり、生産者の数はかなり減ってしまったそうです。赤峯農園さんでも外での作業はお2人でされています。

奥に見えるショベルカーで掘り上げます



天候などによって野菜の味に多少の差がでるそうですが、そのことにこだわり過ぎず、戸次の長年ある土を信じて、自然の力で、その年にできる野菜のおいしさを大切にしている、とおっしゃっていたのが印象的で、自分が食べたい、家族に食べさせたい、食べてもらう方々に喜んでもらえる野菜を作りたいと、愛情をもって丁寧に野菜を育てているということが、産地に行き直接話を聞くことで伝わってきました。

ごぼうもとうもろこしも、店舗で購入できることになりました(^^) 私達が野菜を購入し食べることが、少しでも応援になれば良いなあと思いました。

集合写真。
前列左が赤峯さん



報告：店舗委員 佐藤

みんなのふくし交流会 ~100円基金報告会&ワーカーズ報告~

毎月皆様から、拠出して頂いている大切な「100円」。100円基金がどのように活用されたか、そしてワーカーズのみなさんの元気一杯な活動の様子を報告します。今年は子ども料理教室でおなじみの、サカモトキッチンスタジオ坂本佳奈さんを講師に「食で育む生きる力」をテーマに講演いただきます。どなたでも参加できます。今年はZoomで開催するので、ご自宅からゆっくり参加できます。元気通信6月号を見て、ぜひ申し込んでください!

7月5日(月)10:00~14:30 オンライン開催

*「てんてん」はFSC森林認証紙を使用しています。