

たじまんま

2021

4月

食菜ごよみ

日

月

火

水

木

金

土

4月29日から ゴールデンウィークフェア 			1 いちごの日 		2 二方蒲鉾の日 		3 ^{大安} はちみつの日 						
4 はちみつの日 二方蒲鉾の日 		5 		6 定休日 3密を避けて、コロナ対策エチケットを守りましょう		7 山菜の日 		8 		9 ^{大安} しゃぶしゃぶの日 		10 	
11 しゃぶしゃぶの日 		12 		13 定休日 春の野菜のやさしい味が楽しみ。明日から新じゃが新玉ねぎ		14 ^{大安} 新じゃが・新玉ねぎの日 コロケ・カツの日 		15 		16 ヨーグルトの日 ヒラヨーグルトセット数量限定 		17 	
18 ヨーグルトの日 ヒラヨーグルトセット数量限定 		19 		20 ^{大安} 定休日 晴れた日は、散歩がてら小さな春を見つけてみよう		21 えんどうの日 		22 		23 BBQの日 南国フェア パイナップル・沖縄・高知の野菜 		24 	
25 BBQの日・南国フェア パイナップル・沖縄・高知の野菜 		26 ^{大安} 		27 定休日 GWは遠出を避けて会食は家族以外は身近な4人まで		28 		29 キャベツの日 肉の日 		30 		たじまんまは 毎日が 特売	

鶏肉全品2割引

豚肉全品2割引

魚介類

月曜タイムセール(一部の出荷者商品) 16:00~

ポイント2倍デー

これぞ逸品

お花

浅井園芸

花は土が命です。土はこだわって、オリジナルの有機系の土を使っています。花にはたくさんの種類があり、色や形もさまざま。愛情を注ぎ、手をかけた分だけきれいに咲いてくれます。そんな花の魅力を多くの人に知ってもらいたいと思い、毎日たくさんの花を出荷しています。

いよいよ春本番！出会いと別れ、新しい生活、いろんな場面が訪れます。時に気持ちが落ち着かないことも多々あると思います。そんな時期だからこそ、色とりどりの花たちで癒されてみませんか？



魚介類の販売

蟹のMARUSHO 上治

水土日

9時~12時 鮮魚・干物類など

※天候等により出店ができない場合があります。

たこ焼き

おきな

9時~14時

出店日のお問合せ
090-3492-3924
(担当:高井)

店頭販売

試食販売・店頭販売は、状況によって変更・中止になる可能性があります。

カ/ボク

- 4月3日(土)~4日(日)
- 4月24日(土)~25日(日)

上道製菓

- 4月17日(土)~18日(日)

・たい焼き
突起堂 ●毎週木・土曜日・たい焼き

ホームページ→

エチケットとマナーを守って楽しくお買い物



たじまんまの営業時間

9:00~18:00

TEL (0796)22-0300

たじまんま 2021 4月 とびっくす

春の食材
をご用意しています



コロナ対策
のお願い

- 体調の悪い方のご来店はご遠慮ください。
- お会計時は代表者1名様前列にお並びください。
- マスク着用率100%にご協力ください。
- レジ袋は有料(1枚5円)です。エコバッグをご持参ください。(エコポイントは廃止です)

いちごの日

1木 ▶
2金



はちみつの日

3土 ▶
5月



山菜の日

7水 ▶
8木



新じゃがの日

14水 ▶
16金



新玉ねぎの日

14水 ▶
16金



ヨーグルトの日

16金 ▶
18日



えんどうの日

21水 ▶
22木



BBQの日

23金 ▶
25日



南国フェア

23金 ▶
25日

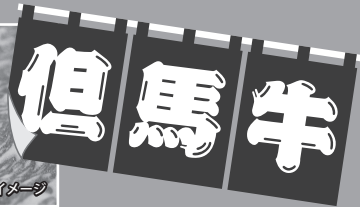


キャベツの日

28水 ▶
30金



肉の店豊岡店からの お知らせ



4月は、この3品が
お買い得商品!!

4月の月間奉仕品

- 兵庫県産 但馬牛 焼き用(赤身) 通常100g 1,100円 **980円**
- 鹿児島県産 茶美豚 焼肉セット 通常300g 770円 **580円**
- 但馬産 但馬どり モモ焼肉用 通常100g 168円 **148円**

9金 ▶ 11日 しゃぶしゃぶの日

- 兵庫県産 但馬牛 肩ロースしゃぶしゃぶ用 通常100g 1,500円 **1,100円**
- 兵庫県産 但馬牛 モモ・肩しゃぶしゃぶ用 通常100g 1,100円 **980円**
- 鹿児島県産 茶美豚 ロースしゃぶしゃぶ用 通常100g 288円 **258円**

23金 ▶ 25日 BBQの日

- 兵庫県産 但馬牛 網焼き用(霜降り) 通常100g 1,300円 **1,080円**
- 兵庫県産 但馬牛 バラ鉄板焼き用 通常100g 700円 **580円**

29木・祝 肉の日

- 兵庫県産 但馬牛 モモ・肩しゃぶしゃぶ用 通常100g 1,100円 **880円**
- 兵庫県産 但馬牛 モモ・肩すき焼き用 通常100g 800円 **680円**
- 但馬産 但馬どり むね肉 通常100g 100円 **58円**

たじまんまの「熱い」生産者たち ~たじまんま熱血物語~

第15話

伝統製法と地元原料にこだわったものづくり
日の出ホールディングス(株)
食品カンパニー 但馬醸造所

但馬醸造は昔ながらの製法で半年~3年以上かけて手間暇かけてお酢を作ります。だからこそ原料のたんぱく質がじっくりと分解されて熟成したアミノ酸となり、澄んだ色・香り・コク・旨味・深みすべてが揃ったお酢になります。原料も但馬発祥の「朝倉山椒」、減農薬栽培の「コウノトリ育むお米」などを使います。但馬の宝の結晶ともいえる但馬醸造のお酢は味はもちろん、体にも自然にもやさしいものになっています。



今月のおすすめエコープマーク商品
「純正ごま油」

厳選した良質なごまを香ばしく煎りあげ、圧力だけで油を搾る手間ひまかけた製法でしぼりました。炒め物、和え物、仕上げ油などにどうぞ。



たじまんまのレシートを
持って給油に行こう! 

ガソリン・軽油・灯油が2円引(1ℓ当り)

取扱店 JA SS (株)ジェイ・アクロス JA-SS 全店舗

(メルマガ会員になるとイベント情報・価格情報をGetできます。レシートは発行日より1ヶ月有効です)



ファーマーズマーケット

たじまんま

☎ 0796-22-0300

午前9時~午後6時 豊岡市八社宮490



たじまんまの
ホームページ



▶ポイント会員募集! 出荷者募集!

▶お問い合わせは、サービスカウンターまたはお電話で(TEL 0796-22-0300)