

日

月

火

水

木

金

土

<p>たじまんまは 毎日が 特売</p>	<p>1</p> <p>お茶の日 朝来市産 新茶</p>	<p>2</p> <p>定休日</p> <p>但馬は湿度の多い地域。疲れを残さず睡眠をしっかりとりましょう</p>	<p>3</p> <p>えんどう豆の日</p> <p>地元のえんどう豆あります</p>	<p>4</p> <p>梅の日</p> <p>和歌山県産南高梅入荷します</p>	<p>5 大安</p> <p>お漬物の日 厚生産業 漬け物の素の試食販売 (6日のみ)</p>
<p>7</p> <p>お漬物の日 漬け物の素のご紹介</p>	<p>8</p> <p>つぶらな日 つぶらなパイン新発売ご紹介</p>	<p>9</p> <p>定休日</p> <p>腸内環境を整えるため、梅干しを一日一粒</p>	<p>10</p> <p>梅の日</p> <p>和歌山県産南高梅入荷します</p>	<p>11 大安</p> <p>焼き肉の日</p>	<p>12</p> <p>父の日フェア</p>
<p>14</p> <p>梅の日 和歌山県産南高梅入荷します</p> <p>焼き肉の日</p>	<p>15 大安</p> <p>店長の日</p>	<p>16</p> <p>定休日</p> <p>昨年の今日は、豊岡と香美で35℃以上の猛暑日!熱中症対策は今から</p>	<p>17</p> <p>神鍋キャベツの日</p> <p>お肉屋さんのお惣菜の日</p>	<p>18</p> <p>二方蒲鉾の日</p> <p>桃・さくらんぼ・ブルーベリーなど</p>	<p>19</p> <p>たじまピーマンの日 JAたじまの特産品</p> <p>ヒヤミルクの日 ヨーグルトセット数量限定</p>
<p>21 大安</p> <p>父の日フェア 二方蒲鉾の日</p>	<p>22</p> <p>肉の日</p>	<p>23</p> <p>定休日</p> <p>旬のおいしさが勢揃い!毎日の食卓を応援します!</p>	<p>24</p> <p>夏さきどりフェア</p> <p>鶏肉・豚肉</p>	<p>25</p> <p>たじまピーマンの日 JAたじまの特産品</p> <p>ヒヤミルクの日 ヨーグルトセット数量限定</p>	<p>26</p> <p>たじまピーマンの日 JAたじまの特産品</p> <p>ヒヤミルクの日 ヨーグルトセット数量限定</p>
<p>28</p> <p>たじまピーマンの日 JAたじまの特産品</p> <p>ヒヤミルクの日 ヨーグルトセット数量限定</p>	<p>29</p> <p>肉の日</p>	<p>30</p> <p>定休日</p> <p>雨の日は室内で軽く肩や股関節を回して全身の血流をよくしましょう</p>	<p>TAJIMANMA STAND</p> <p>この「たじまんまスタンド」は、たじまんまの食材を利用し、地産地消に貢献している飲食店である証です。このスタンドを目印に、地元の味をお楽しみください。</p> <p>このスタンドの設置に関するお問い合わせは、たじまんま(豊岡店)まで。</p>		

写真、イラストはイメージです。



鶏肉全品2割引



豚肉全品2割引



タイムセール(一部の出荷者商品) 16:00~



ポイント2倍デー

梅の日

10日(水)~15日(月)



青梅は梅酒用、黄色くなった梅は梅干し、梅ジャムに。梅仕事しましょう!!



神鍋キャベツの日

17日(水)~19日(金)



神鍋の寒暖差で甘〜く、みずみずしく育ったキャベツです。

噛むほどに自然の甘さが広がるよ



夏さきどりフェア

24日(水)~25日(木)

香りまで甘い、旬だけの贅沢をひと足先にどうぞ。



たじまピーマンの日

26日(金)~29日(月)

肉厚で青臭さが少ないたじまピーマン。炒めても、焼いても、詰めても美味しい。



コードタッチ決済
ご利用できます

スマホで簡単!



たじまんま 営業時間

9:00~18:00
TEL0796-22-0300

Instagramで
お得情報配信中!!



たじまんまの
おすすめレシピ

ピーマンの卵炒め

ふわふわの卵がピーマンと合います



▶材料 (2人分)

ピーマン … 4個(150g)
卵 …………… 2個
中濃ソース …… 大さじ1
ゴマ油 塩 コシヨウ

▶作り方

- 1 ピーマンは縦半分に切って種を取り、横1cm幅に切る。卵は溶いておく。
- 2 フライパンにゴマ油大さじ1/2を熱し、ピーマンを炒める。油が回り、しんなりしたら、塩・コシヨウ各適量をふる。
- 3 溶き卵を回し入れ、大きく混ぜて半熟状になったら器に盛り、ソースをかける。

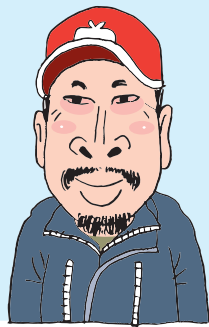
エネルギー125kcal
塩分1.0g
調理時間10分

(家の光 2024年6月号掲載記事より)

たじまんまの「熱い」生産者たち ~たじまんま熱血物語~

第69話 葉ネギほか 高根さん

中学生の時に「将来、農業をやってみよう」と思うようになり、当時神戸に住んでいたため、まずは農業系の学校に通うことにしました。卒業後、農業法人に勤めて本格的に農業に従事することになり、独立するきっかけをつかみました。17年前に移住して、但東町にある畑で、今は葉ネギを中心に少しずつですがほかの野菜も作り、「たじまんま」に出荷しています。こだわりを持つと柔軟な考えができなくなるかもしれないので、あえてこだわりを持たずに良い野菜を作ることに集中しています。これからも、僕にかかわって協力してくれた人たちに感謝しながら野菜を作っていきます。ぜひご賞味ください。



LINE友だち
募集中!



もぎゆ太の
LINEスタンプ
好評発売中!



但馬牛

肉の店豊岡店
からのお知らせ

茶美豚

但馬どり

但馬牛

茶美豚

但馬どり

13日 ▶ 14日
焼き肉の日

兵庫県産 但馬牛

焼き肉用各種

お買い得!!



17日 水 お肉屋さんのお惣菜の日
肉の店 豊岡店の



お買い得!!

写真はイメージです

29日 月 肉の日 お楽しみに! 当日発表!!

店頭販売

※天候等により出店できない場合があります。

キッチンカー

新鮮な地域の食材をご用意して、皆さまのお越しをお待ちしております

香住港直送!
蟹のMARUSHO 上治
魚介類の販売
水 土 日
9時~12時頃

はやるや
たこ焼 水 土 日
焼き鳥 9時~14時頃
お問合せ090-3492-3924(担当:高井)



9月初め頃、たじまんまに「食堂」がオープンする予定です。改装工事で駐車場や出入り口が狭くなっています。ご迷惑をおかけしますが、安全を優先していきますので、ご了承ください。



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 機ジェイ・アクロス JA-SS 全店舗

・レシートは発行日より1カ月有効です。
・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。
※他バーコード値引券との併用はできません。

たじまんま
オンラインショップ



スマホやパソコンから24時間で注文!



オンラインショップ



ファーマーズマーケット
たじまんま

☎ 0796-22-0300
9:00~18:00 豊岡市八社宮490-3

▶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



ホームページ