

# 8月29日▶8月30日 ぶっ通し特売

月曜日

火曜日

★日替り特売は裏面に掲載しています。表示価格は税込です。チラシ商品は豊富にご用意いたしますが、万一売り切れの際はご容赦下さいませ。

青果



1パック **398円**



1パック **358円**



2玉 **138円**



2玉 **180円**

お魚

韓国産  
・辛子明太子  
・たらこ それぞれ  
1パック 110g入  
**358円**

長崎県産  
真あじ開き  
1パック 4枚入  
**298円**

ヤリイカ  
そうめん  
1パック 110g入  
**278円**

アメリカ産  
切カレー  
1パック 3枚入  
**268円**

お肉

国産  
牛・豚  
合挽ミンチ  
100g当り  
※126円を **99円**

国産  
若鶏 モモ肉  
骨なし唐揚げ用  
100g当り  
※126円を **99円**

オーストラリア産  
牛 モモ肉  
切り落とし  
100g当り  
※200円を **110円**

Vパック  
ロースハム  
約140g入  
※280円を **248円**

日配

キリンフーズ  
ちゃんぽん屋の  
餃子 15g×12個入  
※198円を **128円**

一正  
鯛入り太竹輪  
3本入  
※178円を **98円**

森永  
アロエヨーグルト  
85g×2個組  
※178円を **138円**

ネスレ  
アイスコーヒー  
1,000ml入  
※208円を **110円**

食品

唐船峡食品  
唐船峡  
めんつゆ  
500ml入  
**258円**

AGF ブレンディ  
ボトルコーヒー  
(無糖・低糖・微糖・オリジナル)  
それぞれ900ml入  
それぞれ **138円**

ハウス  
・ふうふうシチュー  
クリーム 142g入  
・ふうふうシチュー  
ビーフ 150g入  
それぞれ **158円**

キューピー 具のソース  
・卵と野菜のタルタル 140g入  
・ポン酢風味大根おろし 150g入  
・野菜とごまのキムチ風味 150g入  
それぞれ **188円**

菓子

CGC  
コーンフレーク  
フロスト  
※198円を230g入  
**178円**

CGC  
コーンフレーク  
チョコ味  
※198円を230g入  
**178円**

CGC  
ソルティンクッキー  
9枚×6パック入  
※198円を **178円**

CGC  
お好み特選  
115g入  
※198円を **178円**

雑貨

くらしのベスト  
食品用ラップミニ  
(無添加ポリエチレン使用)  
22cm×50m  
※128円を  
お一人様  
1本限り **98円**

くらしのベスト  
クリームクレンザー  
(保湿成分ハーブエキス  
配合により手肌にやさしい)  
※138円を 400g入  
お一人様  
1本限り **98円**

くらしのベスト  
流せるトイレクリーナー  
(使用後は、トイレに  
そのまま流せます)  
※98円を 30枚入  
お一人様  
1袋限り **78円**

くらしのベスト  
おふろのせっけん  
(国産・無着色)  
108g×3個入  
※158円を  
お一人様  
1/パック限り **118円**

※は当店平常価格です。④はメーカー定価です。チラシ掲載品の中には公平にお求めいただくためにお一人様当りの点数制限のあるものがございます。制限を越える分は平常価格での販売となりますのであらかじめご了承下さいませ。写真はイメージです。

## ピコ2階/3階とタイハイ吹上店生活館は 毎日割引価格です!

従来の平常価格を「定価」とし、定価から2割引などの破格値で毎日ご奉仕しております。売場での表示価格は割引後のお値段ですのでひと目でお支払い金額がわかります。  
チラシ発行日 2011年8月29日



### 秋鮭ときのこのサラダごはん



1人分 熱量726kcal



キューピー  
テイステイドレッシング クリーミーブイヨン

ホワイトソースにブイヨンを加えて魚介の旨みを効かせた味わい深いドレッシングソースです。

作り方(約15分)



1 鮭は骨に沿って包丁を入れて骨をそぎ取り、2cm角に切る。塩、こしょうで下味をつけ、小麦粉をまぶす。にんにくは粗みじん切りにする。



2 きのは石づきを取り、しいたけは4等分に切り、しめじはほぐす。



3 熱したフライパンに油、にんにくを入れ、弱火で鮭を皮めの方から焼く。



4 鮭がきつね色になったら2を加えて炒め、塩、こしょう、酒をふって仕上げる。器にごはん、ちぎったレタスと盛り、ドレッシングをかける。

材料(2人分)



生鮭(切身)..... 2切れ  
しいたけ..... 3枚  
しめじ..... 1/3袋  
レタス..... 1/4玉  
ごはん..... 400g  
にんにく..... 1片  
塩、こしょう、小麦粉...各適量  
酒..... 大さじ1  
サラダ油..... 1/2カップ  
キューピー テイステイドレッシング  
クリーミーブイヨン... 大さじ5



お父さんも簡単に作れる!  
お助け料理人  
平野寿将の男が食べたい  
おいしい旬男レシピ