

### 6 木 限り

小岩井乳業  
小岩井 生乳100%ヨーグルト  
小岩井 生乳ヨーグルト  
クリーミー脂肪0(ゼロ)

各400g 各**188円**  
(参考税込価格 204円)

JA全農 朱のしずくたまご  
10コ入 **198円**  
(参考税込価格 214円)

Delica  
春巻き  
パイキング  
各1本 **50円**  
(参考税込価格 54円)

よりどり5本 **238円**  
(参考税込価格 250円)

小岩井乳業  
生乳100%ヨーグルト  
生乳ヨーグルト  
クリーミー脂肪0(ゼロ)

各400g 各**188円**  
(参考税込価格 204円)

JA全農 朱のしずくたまご  
10コ入 **198円**  
(参考税込価格 214円)

Delica  
春巻き  
パイキング  
各1本 **50円**  
(参考税込価格 54円)

よりどり5本 **238円**  
(参考税込価格 250円)

### 7 金 限り

熊本産 肥のさきがけみかん  
Sサイズ 1袋(10コ) **458円**  
(参考税込価格 495円)

福岡産 太秋柿 2コ **498円**  
(参考税込価格 538円)

オーストラリア産 アズハラガス  
Lサイズ 100g当り **98円**  
(参考税込価格 106円)

埼玉産 ぎょうり 3本 **158円**  
(参考税込価格 171円)

原産地産地・宮城  
さんま蒲焼き 3枚 **398円**  
(参考税込価格 430円)

岩手産産地・岩手  
もも角切り唐揚げ用 300g (100g当り166g) **498円**  
(参考税込価格 538円)

本場の味 サラダ用  
ハム切り落し 150g **358円**  
(参考税込価格 387円)

あつま食品  
極小一番納豆 45g×3コ **75円**  
(参考税込価格 81円)

原産地産地・福井  
生アランドックサーモン  
香草ミックス風味 (養殖・加熱調理用) 1パック **298円**  
(参考税込価格 322円)

原産地産地・福井  
生アランドックサーモン  
香草ミックス風味 (養殖・加熱調理用) 1パック **298円**  
(参考税込価格 322円)

原産地産地・福井  
生アランドックサーモン  
香草ミックス風味 (養殖・加熱調理用) 1パック **298円**  
(参考税込価格 322円)

### 8 土 限り

原産地産地・北海道  
時鮭切身(甘塩味) 3切 **580円**  
(参考税込価格 627円)

原産地産地・北海道  
いぐら醤油漬 100g当り **980円**  
(参考税込価格 1,059円)

原産地産地・岡山  
茹で真だこ 100g当り **458円**  
(参考税込価格 495円)

原産地産地・岡山  
茹で真だこ 100g当り **458円**  
(参考税込価格 495円)

原産地産地・北海道  
時鮭切身(甘塩味) 3切 **580円**  
(参考税込価格 627円)

原産地産地・北海道  
いぐら醤油漬 100g当り **980円**  
(参考税込価格 1,059円)

原産地産地・岡山  
茹で真だこ 100g当り **458円**  
(参考税込価格 495円)

原産地産地・岡山  
茹で真だこ 100g当り **458円**  
(参考税込価格 495円)

### 9 日 限り

毎週日曜開催 **朝市**  
あさ10時~ひる1時まで  
※武蔵境店・目白店では対象外とさせていただきます。

群馬産国産牛肉(交雑種)  
・サーロインステーキ用  
・ロースステーキ用 各150g  
(100g当り本体価格854円) **1,280円**  
(参考税込価格 1,383円)

米久 よねのじ  
・ジャーマンウィンナー  
・ミニフランク 各280g **598円**  
(参考税込価格 646円)

原産地産地・北海道  
手造り茶碗蒸し (オリーブはまち・養殖) 1パック **458円**  
(参考税込価格 495円)

原産地産地・北海道  
手造り茶碗蒸し (オリーブはまち・養殖) 1パック **458円**  
(参考税込価格 495円)

原産地産地・北海道  
手造り茶碗蒸し (オリーブはまち・養殖) 1パック **458円**  
(参考税込価格 495円)

### 10 月・祝 限り

エムアイカードポイントアップデー  
エムアイカードのご決済で  
100円(本体) **5ポイント**  
お買上につき5ポイントお付けいたします。  
※Tポイント5倍セールとMカードポイントアップデーは併用できません。

Tポイント 5倍セール

100円(本体) **5ポイント**  
お買上につき5ポイントお付けいたします。  
※一部特約品が対象です。

原産地産地・兵庫  
山椒ちりめん 100g当り **398円**  
(参考税込価格 430円)

原産地産地・兵庫  
山椒ちりめん 100g当り **398円**  
(参考税込価格 430円)

原産地産地・兵庫  
山椒ちりめん 100g当り **398円**  
(参考税込価格 430円)

## 東京菓子めぐり

### 季節限定 銀座 清月堂本店

明治40年、京橋区木挽町(現在銀座七丁目)で創業。初代が代わって、時代の感性と季節感を大切に、丹念につくりあげる老舗の和菓子の味を今日もつくり続けています。

銀座 清月堂本店

季節限定

旬のおとし文「稔」 4コ入 **600円**  
(参考税込価格 648円)

上品な甘さとほろほろとしたはかない口溶けが特徴  
皮むき小豆餡を栗餡で包んで蒸し上げた秋限定の旬の味が楽しめます。

### 浅草 浅草満願堂

ぎつまいも素材を生かし、甘味をおさえて仕上げたおいもきんつばです。

浅草 浅草満願堂

ぎつまいも素材を生かし、甘味をおさえて仕上げたおいもきんつばです。

浅草 浅草満願堂

ぎつまいも素材を生かし、甘味をおさえて仕上げたおいもきんつばです。

浅草 浅草満願堂

### 練馬 神馬屋

旧練馬街道で旅人がひと休みする茶店として、明治8年に街道沿いに創業。伝統の技に現代感覚を積極的に取り入れ、今も創業当時同様多くの人が訪れています。

練馬 神馬屋

旧練馬街道で旅人がひと休みする茶店として、明治8年に街道沿いに創業。伝統の技に現代感覚を積極的に取り入れ、今も創業当時同様多くの人が訪れています。

練馬 神馬屋

旧練馬街道で旅人がひと休みする茶店として、明治8年に街道沿いに創業。伝統の技に現代感覚を積極的に取り入れ、今も創業当時同様多くの人が訪れています。

練馬 神馬屋

### 浅草 龍昇亭西むら

安政元年、創業。「機織り道具でつくる」季節を和菓子で表現するという精神は、創業から脈々と受け継がれています。

浅草 龍昇亭西むら

安政元年、創業。「機織り道具でつくる」季節を和菓子で表現するという精神は、創業から脈々と受け継がれています。

浅草 龍昇亭西むら

安政元年、創業。「機織り道具でつくる」季節を和菓子で表現するという精神は、創業から脈々と受け継がれています。

浅草 龍昇亭西むら

### 新宿 花園万頭

北海道産小豆のほんのりとした香り、柔らかな上質の栗の風味。ほどよい甘味で生かしたひとつひとつ心をこめて焼き上げています。

新宿 花園万頭

北海道産小豆のほんのりとした香り、柔らかな上質の栗の風味。ほどよい甘味で生かしたひとつひとつ心をこめて焼き上げています。

新宿 花園万頭

### 府中 青木屋

明治26年、府中の大國神社境内で創業。多摩武蔵野の自然や四季折々の風物が生み、感性豊かな人々が育んだ文化をお菓子に込めて届けています。

府中 青木屋

明治26年、府中の大國神社境内で創業。多摩武蔵野の自然や四季折々の風物が生み、感性豊かな人々が育んだ文化をお菓子に込めて届けています。

府中 青木屋

### 麻布十番 豆源

慶応元年(1865年)創業以来、豆の持ち味と風味を守る製法で豆菓子の味を追求してまいりました。

麻布十番 豆源

慶応元年(1865年)創業以来、豆の持ち味と風味を守る製法で豆菓子の味を追求してまいりました。

麻布十番 豆源

### 銀座 鹿乃子

1946年に甘味店として創業。栗と五種類の豆を使った六色のがこ銀座名物となっています。

銀座 鹿乃子

1946年に甘味店として創業。栗と五種類の豆を使った六色のがこ銀座名物となっています。

銀座 鹿乃子

### 谷中 岡笠栄泉

明治33年創業。現在4代目。創業で営む小さなお店ですが、昔ながらの製法と伝統の味を守りつつ、精進しております。

谷中 岡笠栄泉

明治33年創業。現在4代目。創業で営む小さなお店ですが、昔ながらの製法と伝統の味を守りつつ、精進しております。

谷中 岡笠栄泉

### 日本橋 榮太樓總本舗

文政元年(1818年)の創業以来、今も変わらず江戸菓子の本来をお伝えしております。

日本橋 榮太樓總本舗

文政元年(1818年)の創業以来、今も変わらず江戸菓子の本来をお伝えしております。

日本橋 榮太樓總本舗

### 上野 みはし

昔々、上野不忍池が流れる「忍」に三つのかげりていたのが店名「みはし」の由来。長く、変わらないおいしさを感じて頂いています。

上野 みはし

昔々、上野不忍池が流れる「忍」に三つのかげりていたのが店名「みはし」の由来。長く、変わらないおいしさを感じて頂いています。

上野 みはし

