

ご近所産が集まるお店

農産物直売所

A・COOP FARMERS

Aコープ

私たちは生産者と消費者を安心して結ぶ架け橋となります。

Aコープファーマーズ みやうち

A・COOP FARMERS

広島県産

おいしいけえ、たべてみんなさい

広島のうまい!が大集合。特別なひと品を、贈り物や特別な日の食卓に。

畜産農家の真心が作り上げました。

広島ブランド和牛

ふるさとを誇り、
味で伝えます。
ひろしま牛!

肉質の特徴としては、筋せんいが細かく、むだな脂肪が少ないことがあげられます。鮮紅色で、小さな「サシ」が細かく入っています。またロース芯が太いことも大きなポイントです。

比婆牛

広島北部に位置する庄原市で飼育されている、3等級以上の広島伝来の黒毛和種。赤身と脂肪のバランスがよくとれており、なめらかなくちどけとなる小サシの豊かさがおいしさのポイントです。

※写真は全てイメージです。

肉のジャンボ市

※写真は全てイメージです。

10/25(土)・26(日)限り

地産地消 広島県産 ひろしま牛各種

各1パック 本体価格 各 1,280円 (税込各1,383円)

よりどり2パック 本体価格 2,380円 (税込2,571円)

※写真は全てイメージです。

みずみずしい野菜が朝から並びます。

安心の直売コーナー

地元廿日市をはじめ、広島県内の生産者の皆さんが、毎日穫れたて新鮮な食材をお届けします。生産者の顔が見えるから、安心して買い求めいただけます。

農産物直売所

旬のうまいもの 続々入荷中!!

旬風にのせ、農家さんの想いを繋ぎます!

※写真は全てイメージです。

旬の魚介を満喫。

漁港・市場直送

お刺身、お寿司のネタは、仕込みと手切りにごだわりました!

お魚の調理承ります。

ご家庭では面倒なウロコ・内臓とり、2・3枚おろし、調理方法などお気軽にお声かけください。

毎日各地の漁港から新鮮な魚介が入荷します。プロが厳選した魚介は丸物や切身はもちろん、店内で手切りできばいお刺身・お寿司にしています。こだわりの魚介を存分にご堪能いただくため、お刺身・お寿司には魚種のシールを貼って、わかりやすくご提供しています。

※写真は全てイメージです。