

ご近所産が集まるお店



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

土
11/29 限り

毎週
土曜日は

タイムサービス開催中!

9時から売り切れご免!

土
11/29 限り

限定10kg



産地は商品に記載
**刺身用
キハタマグロ**
(解凍) 本体価格 **259円**
(税込280円)
100g当り

限定10kg



鹿児島県産他
刺身用ブリ
(養殖) 100g当り 本体価格 **499円**
(税込539円)

総数量200kg



広島県産他
みかん
詰め放題 1袋 本体価格 **500円**
(税込540円)

限定10kg



産地は商品に記載
無頭バナメイエビ
(養殖・解凍) 100g当り 本体価格 **169円**
(税込183円)

11時から売り切れご免!



1回のご精算で、
その他商品500円(本体価格)以上
お買い上げで1切限り

総数量160切限り

長野県産他
白菜カット(1/3カット) 1切 本体価格 **100円**
(税込108円)

15時から売り切れご免!



1回のご精算で各1袋限り

限定各50袋

ミツカン
アミノ料理
アミノ汁 各種 各750g 本体価格 **269円**
(税込291円)

11時から売り切れご免!



エコープ
**国産白菜を使った
キムチ** 200g 本体価格 **139円**
(税込151円)

数量限定



タロイイコス 各種 本体価格 **300円**
(税込324円)
よりどり2個で

日
11/30 限り

毎週
日曜日は

タイムサービス開催中!

9時から売り切れご免!

日
11/30 限り

11時から売り切れご免!



青森県産他
サンふじ 1玉 本体価格 **139円**
(税込151円)

15時から売り切れご免!



北海道産他
だいこん 1本 本体価格 **180円**
(税込195円)

1回のご精算で、その他商品500円(本体価格)以上お買い上げで1本限り

総数量100本限り



北海道産他
だいこん 1本 本体価格 **180円**
(税込195円)

1回のご精算で、その他商品500円(本体価格)以上お買い上げで1本限り

総数量100本限り



北海道産他
だいこん 1本 本体価格 **180円**
(税込195円)

15時から売り切れご免!



1回のご精算で各1袋限り

限定各50袋

エスビー食品
**まぜるだけの
スパゲティソース**
●生風味たらこ ●生風味からし明太子 各53.4g 本体価格 **159円**
(税込172円)

15時から売り切れご免!



明治
プロビオヨーグルトR-1
●ドリンクタイプ ●低糖・低カロリー
●ドリンクタイプ 砂糖不使用 甘さひかえめ 各112g 本体価格 **119円**
(税込129円)

※写真は全てイメージです。



畜産農家の真心が作り上げました。

広島ブランド和牛

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。

肉のジャンボ市

11/29(土)・30(日)限り

該当商品は店内POPにてご確認ください

肉のジャンボ市

広島県産 ひろしま牛各種
よりどり2パック 各1パック 本体価格 **1,280円**
(税込1,383円)

広島県産 ひろしま牛
コウネ 焼肉用 100g当り 本体価格 **799円**
(税込863円)

タイムサービス開催中!



9時から売り切れご免!

広島県産
ひろしま牛
モモ肉 各種 **4割引**

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。



旬のうまいもの
続々入荷中!!

農産物
直売所

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・内臓は、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とお刺身・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。