

入荷商品

生鮮品・日配品

入荷日時をご確認ください！

-  グリーンファームさんノンGMO卵 (1時頃)
-  黒石納豆 (昼頃)
-  有機バナナ (2時頃)
-  奈良産直センターの野菜 (昼頃)
-  くまもと有機の会の野菜 (3時頃)
-  野呂元士さんの野菜 (夜7時頃)
-  信州自然王国のきのこ・とうふ (昼前)
-  しのみや蒲鉾店 (午前中)
-  あげ・豆腐・チーズ、冷蔵品 (昼前)
-  木次の牛乳・ヨーグルト (昼頃)
-  丹沢ハム・よつ葉製品 (昼頃)
-  完粒食パン (1時半頃)
-  ゆうき八百屋の野菜 (昼頃)
-  家田さんの野菜 (1時頃)
-  木のひげ・白神サラのパン (昼頃)
-  ほんわりパン工房 (午前中)
-  おとぐりすさんのお菓子 (午前中)
-  tecoさんのパン (午前中)
-  青木さん生しいたけ (午前中)
-  百合農園さんいちご (午前中)

お電話でのご注文・ご予約は下記の番号へおかけください

自然食品・有機米

かねこや

KANEKOYA

営業時間 9:30~19:00 日曜定休

(TEL) 0598-21-2602

(FAX) 0598-21-8799

(NET) e-kanekoya.com



かねこやインフォメーションカレンダー 2025年

KANEKOYA INFORMATION CALENDAR

3月

・配達店舗から直線3km程度まで。お買い上げ合計が4,000円以上は無料ですが、4,000円以下は配達料として400円いただきます。(一部例外あり)

・遠方のお客様は宅急便にて送らせていただきます。送料等はスタッフにお尋ねください。

・毎月10日、20日、月末日はポイント2倍デー(定休日は翌日)

・現金かPayPay払いは税抜き100円で1ポイント付与。クレジット払いは税抜き1,000円で1ポイント付与のため現金かPayPayがお得!

日曜日 Sunday	月曜日 Monday	火曜日 Tuesday	水曜日 Wednesday	木曜日 Thursday	金曜日 Friday	土曜日 Saturday
	<p>お味噌汁は最高の栄養食!</p> <p>自分で取ったダシと天然醸造のお味噌で作った具だくさんのお味噌汁はバランスのとれた最高の栄養食です。ダシから出る天然のアミノ酸で認知症予防やお子さまの脳の発育を促します。野菜や海藻、キノコ類などいろいろ入れるとビタミン類もミネラルもバランスよく補えます。</p>	<p>意外と簡単!ダシ取りお味噌汁</p> <p>① わが家のお味噌汁は煮干し(=いりこ)ダシを使います。保存料の入っていない煮干しを選び、一匹まるごとをちぎって水に入れて冷蔵庫で一晩保管。1人前(150ml)に煮干し1~2匹(ダシ取りは以上です)。※ 煮干しはグツグツ煮ると苦味やエグみが出ます。水出しなら失敗しません。</p> <p>② 一晩水出したダシから煮干しを取り出し、火の通りにくい具材から煮ていきます。</p> <p>③ 具材に火が通ったら火を止めてからお味噌を入れる。(お味噌は150mlに対し小さじ1~2杯程度)お味噌は煮込むと風味が飛びやすいです。天然醸造のお味噌は風味も味も栄養価も違います。</p> <p>※ ダシは冷蔵で2~3日保存できます。一度に数回分取っておくのも便利です。</p>				①
② 定休日	③ ひな祭り	④	⑤ 啓蟄	⑥	⑦	⑧
⑨ 定休日	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭ ホワイトデー	⑮
⑯ 定休日	⑰ 彼岸	⑱	⑲	⑳ 春分の日	㉑	㉒
㉓ 定休日	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙