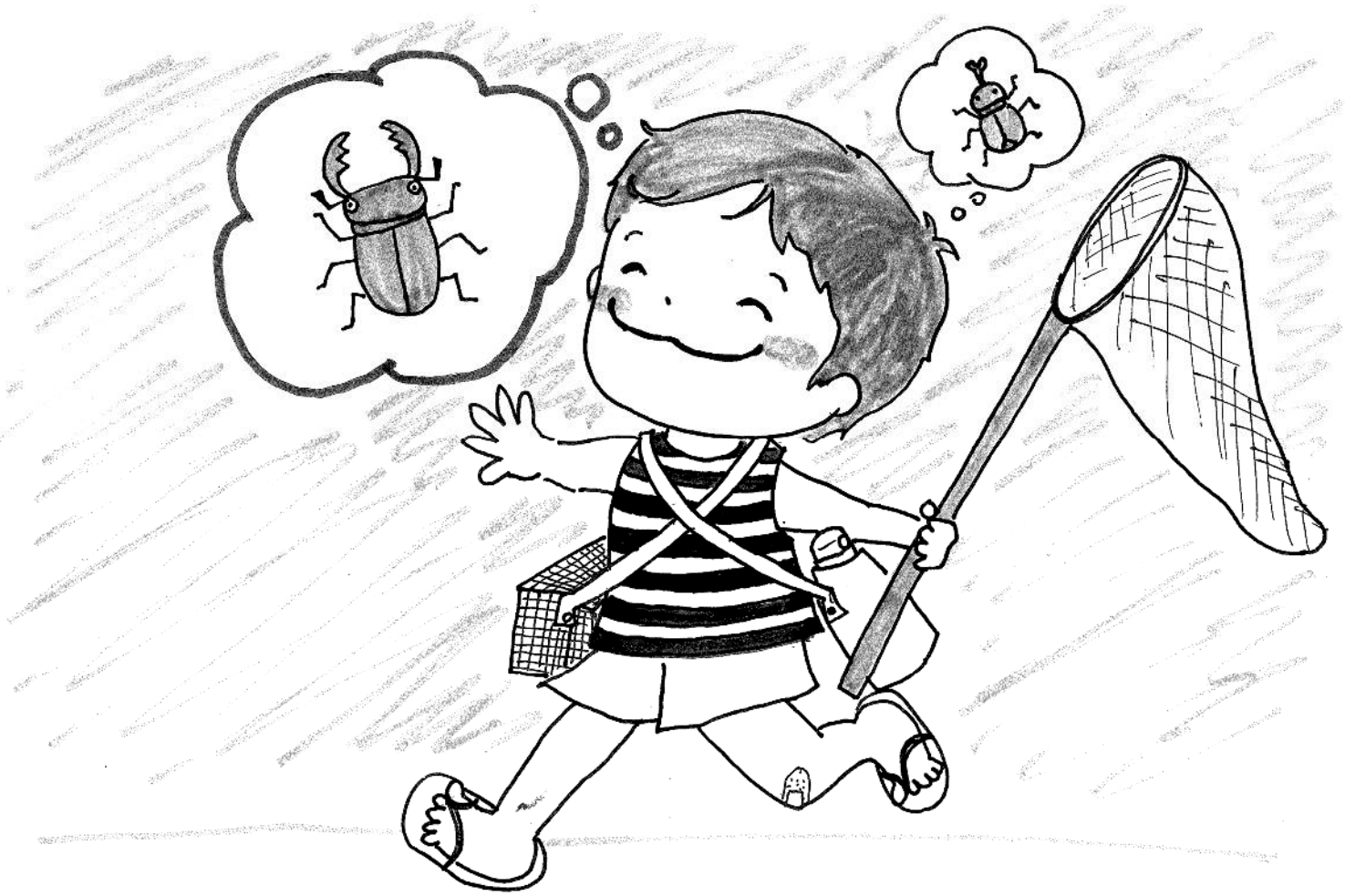
おいしいはしあわせ®



サン・スマイル通信

営業時間　…　10：00～19：00

定休日　…　日曜日　（祝祭日営業）

電　話　…　049-264-1903

住　所　…　〒356-0052　ふじみ野市苗間 1-15-27

ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ　…　www.sunsmile.org

No.107　2018.8 月

SUN SMILE

「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。

8月のわくわく SUN SMILE スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
		1 無肥料糸内豆 おむすび 島田とうふ	2 さとうさん たまご どんぐりパン みやとうふ(夕方)	3 店長とおしゃべり会 木月原さんたまご けんこうくん糸内豆	4 サンスマイル コロッケ おむすび	5 定休日
6 社長とおしゃべりともの会 どんぐりパン 無肥料糸内豆 みやとうふ(夕方) 3552食堂食パン	7 けんこうくん糸内豆 おむすび	8 無肥料糸内豆 おむすび 島田とうふ	9 さとうさん たまご くろうさぎパン どんぐりパン みやとうふ(夕方)	10 ヘナ相談店頭にて トニイ&きよchan 木月原さんたまご けんこうくん糸内豆	11 サンスマイル コロッケ おむすび	12
13	14 お盆休み	15	16 さとうさん たまご くろうさぎパン どんぐりパン	17 木月原さんたまご けんこうくん糸内豆	18 サン・スマイル コロッケ おむすび	19
20 どんぐりパン 無肥料糸内豆 みやとうふ(夕方) 3552食堂食パン	21 けんこうくん糸内豆 おむすび	22 無肥料糸内豆 おむすび 島田とうふ	23 さとうさん たまご くろうさぎパン どんぐりパン みやとうふ(夕方)	24 木月原さんたまご けんこうくん糸内豆	25 サン・スマイル コロッケ おむすび	26
27 どんぐりパン 無肥料糸内豆 みやとうふ(夕方) 3552食堂食パン	28 けんこうくん糸内豆 おむすび	29 無肥料糸内豆 おむすび 島田とうふ	30 さとうさん たまご くろうさぎパン どんぐりパン みやとうふ(夕方)	31 木月原さんたまご けんこうくん糸内豆		

☆ 夏野菜、毎日入荷しています。(16日は午後からの方がそろっています)

☆ 夏限定、冷やし甘酒、甘酒シャーベット ございます。

☆ 10日 トニイときよちゃん 11:00~16:00来店! ヘナのこと何でも聞いてネ!

みや豆腐
8/10 ~ 18までお休みです。

皆様元気に夏をお過ごし下さい♡

八芳園オールアスリートディナーのご報告

（去る7月27日）

サン・スマイルのロゴが八芳園に！！

八芳園　オールアスリートディナーに行ってきました！サン・スマイルの食材を使用した料理！最高でした！！

弊社が理事を務めている一般社団法人農福連携自然栽培パーティ全国協議会は、株式会社八芳園と農福連携の活動支援および、自然栽培のブランド力向上を掲げたプロジェクトチームを形成。2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、農福連携の活動支援、自然栽培の農作物を八芳園様にて提供するなど、相互の連携を強化していくことについて、2018年３月７日に包括的連携協定を結びました。
そこで今回、八芳園様にサン・スマイルから無肥料自然栽培野菜・加工品を提供し、今回のイベントが行われました！スポーツ選手は体が基本で、食事にはとても気を付けているので、無肥料自然栽培野菜に興味津々でした！目の前の料理に、サン・スマイルの食材が使われていると思うと感動してしまいました！

☆スポーツ選手の話☆

・近年、ドーピング検査が厳しく行われている中、農薬を使用した野菜を食べ続けていると、禁止薬物を使用していないのに、ドーピングに引っかかってしまう例が出た。自然栽培というカラダにやさしい食が大事だと感じた。
・ケガをして、リハビリする際に医者から食べ物を変えなさいと言われ、今までの暴飲暴食を変え、規則正しい野菜多めの食事に変更したら、怪我の回復が早くなった。また気持ちが落ち込んでしまいがちだったのが、プラス思考に変わった。

無肥料自然栽培のお米・野菜がカラダにとてもやさしくてパワーを与えてくれるものだと多くの方に広がっていく事を願っております！！

サン・スマイルのおうどんも使われました！！

自然栽培Party

スタッフ　日向

てんちょーの「今日は何を話そうカナ」コーナー

H30.8

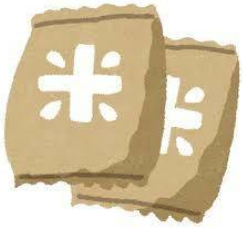
4月から4回に渡り「小麦は悪か？」と題して連載して参りましたが5回目の今月はまとめです。近年急増している小麦アレルギーに疑問を持ち、小麦の事を調べた訳ですが、小麦アレルギーは小麦が悪いのではなく①乾燥方法②農薬③品種改良によるアレルギーではないか!!という結論に至りました。
なぜなら小麦は古くから食されているにも関わらず、これ程までアレルギーが増えたのは近年であるという事が分かったから。「小麦は悪」なのではなく「人の都合で変えられていた小麦」が問題。もはや見た目は小麦でも、全く違う人造小麦のようです…。これは私の見解ですが皆さんはどのように思われたでしょうか？（詳しくはバックナンバーで!!）

とは言え、小麦は生活から切り離せません。米文化の日本ですが、消費量は昭和30年代位からどんどん減少しています…。小麦云々より先に「和食中心に戻そうよ！」と思いますが、小麦を食べるならどれがいいのか、今や重要な選択です。
それは上記の①②③をしていない小麦を選ぶことですね。当店で扱っているアサクラのパスタは最高です！アサクラの代表、朝倉玲子さんには今回小麦の話を書くにあたり多くの事を教えて頂きました。女1人、イタリアで数年もかけ本物のオリーブオイルを探し、輸入販売をスタート。今では現地にて無肥料自然栽培にてオリーブの木を育てオイルを製造しています。旨い、本物の混ざりものなしのオリーブオイルの輸入販売を続ける中、お客様からこれに見合う旨いパスタは無いか？とのご要望が多く寄り、見付け出してくれたパスタ。本当にすばらしい!!今まで食べていたカチカチのパスタとは全く違い、もっちりとして胃がもたれず体にやさしい、小麦の風味もイイ！是非皆さまにも食べ比べて頂きたいパスタです！「アサクラパスタ」は種類もいくつかあり楽しめます。又、当店でずっと続けている年2回のアサクラお料理教室が9/10にあります。残席わずかですが、こちらもぜひおすすめです!!

①②③全てクリアしている小麦を使った加工品はなかなか無いのが現状ですが、できるだけ1つでもクリアしているものを選びましょう。私達の買い物（消費）がこれから先、子、孫、もっと先の世代をとり巻く食の世界を作り上げる重要な行動となります。生産する人が居ても消費されなければ衰退するのは当然のこと。残したい物を選んで消費すれば繁栄してゆく！今、「なんで安心な小麦が無いの!!」と憤慨するのはおかしな話です。きっとこのまま野放しにしておけば後世で「昭和、平成の大人達は一体何をしてくれたんだ!!」とそれこそ死して尚うらまれかねない～（怖～!!）。最後に①②③それぞれの要因を単体として見るのではなく複合的にからみ合い現状をもたらしているという事を腹に落としまとめと致します。台所を担う私達が「おいしいはしあわせ」を未来へ残してゆきましょ～♡（ほんどう）

私のおすすめ

サン・スマイルの



お米、野菜

お店には無肥料自然栽培のお米、無肥料自然栽培、農薬不使用、減農薬の野菜が各生産者の方々から入荷しますが、それらをすべて「サン・スマイルのお米、野菜」とひとくくりさせていただきます。私はサン・スマイル出荷センターで働いており、サン・スマイル店舗とは殆ど関わりがなく、一人のお客としてお店に買い物に行きます。僭越ながら第三者的な立場として、「サン・スマイルのお米、野菜」の素晴らしさをつらつらにお伝えしたいと思います。美味しい、安心安全は勿論のことですが、それよりも何より「すごい！」と思うのは、今まで病気で何も食べることができなかった方が、「サン・スマイルのお米、野菜」は食べることができたというお話を多く耳にすることです。勿論、無肥料自然栽培のお米やお野菜は体に負担が少ないので、体の弱った方でも召し上がることができると思いますが、それがサン・スマイルに一旦入るや、もっと何かしらの力と言いますかエネルギーがアップするように思えます。

今年の夏は異常とも言える暑さですが、長年お店のおいしいはしあわせお野菜セットやお米を定期購入されておられる前橋にお住まいのお客様で、(前橋といえば名うての酷暑の地として有名ですが、)その方の 90 歳過ぎたお母様はこの猛暑にもかかわらずお元気で過ごされておられ、サン・スマイルの食材のお陰ですと、とても嬉しいお便りをいただきました。それも手前味噌になりますが、サン・スマイルのお野菜、お米が「生命力」、「気」に溢れているからだと思っています。それはひとえに、スタッフ一人一人がサン・スマイルの理念である「おいしいはしあわせ」そしてお客様の喜ぶ顔を真に願って、お客様のご健康を真に祈って、そういう想いで仕事に携わり、その想いがお店全体の「気」を高めているからではないかと思います。勿論出荷センターのスタッフ一同も同じ想いで出荷の仕事をさせていただいております。現に、以前こういうことがありました。サン・スマイルで販売しているあるコーヒーをサン・スマイルで買われたお客様がお友達に差し上げられたところ、大変美味しかったのでそのお友達の方が別のお店で同じコーヒーを買われて飲まれたら、全然味が違ったと言って、わざわざサン・スマイルにそのコーヒーを買いにいらしたことがあります。

私たちは「美味しい！」と言って喜んでいただきたい、笑顔になっていただきたい、ただただその想いであり、そしてなによりも何も食べることができないで苦しんでいらっしゃるまだご縁をいただいていない方々に、何とかしてサン・スマイルを知って欲しい、サン・スマイルの野菜を一度召し上がっていただきたい、そんな止むに止まれぬ想いがあります。

皆様方のまわりにそういう方がいらしたならば、是非ともこういうお店があることをお伝え願えますれば幸いです。

堀田（ほった）
医療従事指圧師
サン・スマイル出荷センター所長

今月のスポットライトコーナー

サン・スマイルスタッフおすすめ

スタッフ
こばやし

ヘルシーな
サラダチキンをサンスマイルの「エコかざ鶏ムネ肉」でとっても手軽に作る方法発見。♡

夏にとってもうれしいヘルシーサラダチキンを作りましょ。♪

近頃、ちまたで話題のサラダチキン。下味をつけてジップロックに入れて、炊飯器に入れて……と言う作り方を知った時には「スゴイ！」と感動でした。
しかし、さらにお手軽に作る方法を発見しました。
サンスマイルにある「エコかざ鶏ムネ肉」1袋300g 55X円(税別)があれば袋を開けることもせずに熱湯を入れた炊飯器へ入れて保温で約60分ほっとくだけでできます。

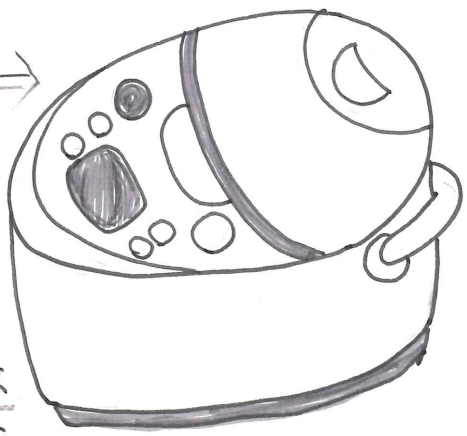
良質の「エコかざ鶏ムネ肉」のサラダチキンが100g当りたったの185円(税別)でできるなんてとっても経済的。臭味がないので下味をつけなくとも「おいしい。♡」

このお肉と出会うまでは他のとり肉は臭味が気になってカラ揚げとかもあまり好きではありませんでした。しかし、このお肉に出会ってからはおいしく感じられねようになりました。それに品質の良いものは、少量でも満足感があります。暑い夏、火をほとんど使わず、まな板を汚すことなくできます。
ぜひ作ってみてください。

〈つくり方〉

エコかざ鶏ムネ肉
300g 55X円(税別)

袋のまま炊飯器へ



この袋がとても丈夫で良いのです。
耐熱性もあって…
生のお肉を切る時にはまな板がわりにしてから捨てています。

熱湯を入れた炊飯器に入れて約60分たったらとり出します。

ごま油の香りが食欲をそそります！

「サラダチキンと たたききゅうりの棒々鶏」

〈材料〉

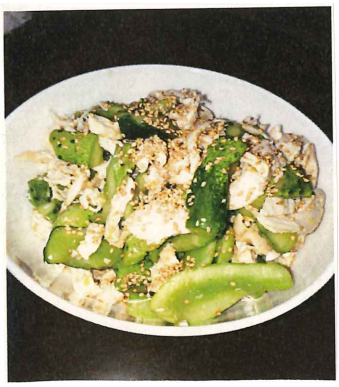
サラダチキン…300g
きゅうり…3本
Ⓐ
- めんつゆ…大3
- 酢…大3
- ごま油…大1
- 塩…少々
- 豆板醤…少々
- 白いりごま…少々

〈作り方〉

① サラダチキンは手でさいておきます。
② きゅうりは麺棒などで軽くたたいてから食べやすい大きさに切ります。
たたくと味がしみやすくなります。
③ Ⓐの調味料を合わせて①と②を混ぜ合わせます。

※すぐに食べられますが時間をおくとさらに味がしみこんでおいしくなります。

「サラダチキンとたたききゅうりの棒々鶏」



お好みのおやさいでOKです！

夏野菜タップリ
サッパリだけど満足感があって主菜にも！

「サラダチキンと夏野菜のサラダ」

〈材料〉

サラダチキン…200g～300g
インゲン…1袋
オクラ…1袋
トマト…1～2コ
コーン缶…1缶
Ⓐ
- 白ワインビネガー
- オリーブオイル
- 粒マスタード
- 塩
- こしょう

「サラダチキンと夏野菜のサラダ」

チョットおしゃれに白ワインビネガーを使ってみました。フルーティーでいいかんじ！

〈作り方〉

① サラダチキンはさいておきます。
② インゲン・オクラは塩ゆでして3～4cmに切る。
③ トマトは1口大に切る。
④ コーン缶とすべての材料をあえて完成！

マリネやドレッシングに

白ワインビネガー
250ml
580円(税抜)

使いきりサイズ！

オーガニックスイートコーン
125g 190円
(税抜)

圧搾
一番しぼり
ごま油
165g
600円
(税別)

オーサワの豆板醤
85g 372円(税抜)

今月のスポットライトコーナー

サン・スマイルスタッフおすすめ

スタッフ
高橋ちえみ

夏、腹巻!!

夏にお腹まわりが汗でかゆくなってしまっていたのを防げて助かっています!

夏の冷房や冷たい飲み物等で冷えがちなお腹を守りましょう!

サン・スマイルではオーガニックコットンやシルク使用の腹巻を取り揃えております!

♥あったかボリューム腹巻

無農薬100年コットン95%使用!
汗をたっぷり吸ってくれるボリューム感がうれしいよ

いちおしです!

長いのでブラの下側の汗も吸ってくれます!

あったかボリューム腹巻

- フリーサイズ(Ladies) ¥3,900+税
- 綿95%・ナイロン3%・ポリエステル1%・ポリウレタン1%

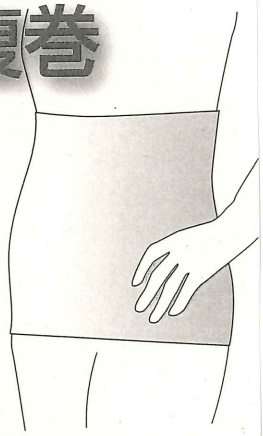
腰まですっぽり包み込むほっこりとした腹巻。寒い日には、手紡ぎの糸をふんだんに使用した贅沢な温もりを是非。

3900円(税抜)

Ashi Goromo
手紡ぎ綿糸
無農薬100年コットン
あしごろも
TETSUMUGI RELAXING

♥ シルク混 インナー腹巻

お腹ぽかぽか
冷え対策



吸湿性、放湿性、通気性に優れた絹を使用した薄手の腹巻。アウターにひびきにくい、薄手の一重タイプ。シルク混率が高い(98%)のに伸縮性に富んでいます。カイロを入れるポケットは付いていません。

色 イエロー

- シルク(絹紡糸)98%
  ポリウレタン2%
- ウエスト適応サイズ:64~77cm
  置き寸:タテ約33cm
- 洗濯方法

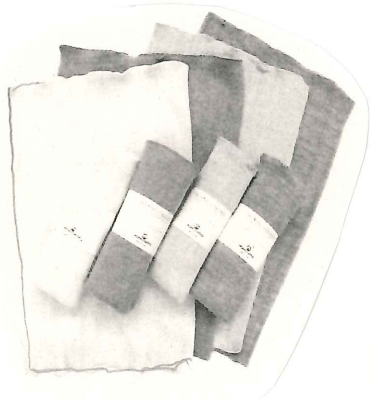
2000円(税抜)

シクルならこれ!
薄手でサラサラ!
やさしい肌ざわりが
とても気持ち良い♪

こちらも
おススメです!

No.2

♥ ふんわりパイルはらまき

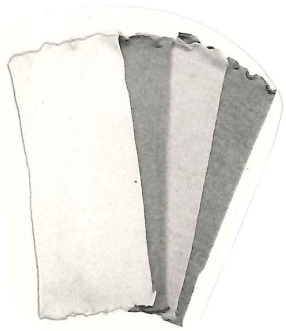


パイル地の程良いふんわり感が
心地良い♪

[NS8813] 1,400円(本体価格)
色: 生成・ブラウン・ピンク・グレー
素材:ｵｰｶﾞﾆｯｸｺｯﾄﾝ80%、ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ15%、ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ5%
ｻｲｽﾞ:23×33cm(ウエスト58~77cm)

染色は
鉱物を使って
いて
やさしい色あいの
ピンクとグレー
がかわいい♪

♥ 薄手でやわらかいテレコハラマキ



薄手でアウターに
ひびきにくいです♪

[NS8810] 1,400円(本体価格)
色: 生成・ブラウン・ピンク・グレー
素材:ｵｰｶﾞﾆｯｸｺｯﾄﾝ90%,ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ5%,ﾅｲﾛﾝ5%
ｻｲｽﾞ:23×38cm(ウエスト58~77cm)

♪こちらにご紹介の商品は全て、高橋のお腹でも大丈夫な位伸縮性抜群です!
皆さんも是非、夏のお腹をいたわって下さいね♪

サン・スマイル！夏の感動フルーツ祭り！

夏だからこそおいしい果実豊富に御座います

豊かな自然が残る奄美
肥料も農薬も使わない、地球にも人にも優しい持続可能な農業を目指しており、マンゴーに川畑さんの人柄にじみ出ております

無肥料自然栽培

山形県産

夏と言えば何と言ってもスイカの出番です!!
山形県は熊本県に並ぶスイカのメッカ！水はけの良い砂地で栽培され、自然栽培と相まってすっきりとした甘みと後味スッキリでもう最高ですね！冷たくひやして早く食べたい～

爽やかな香りと高い糖度、程よい酸味が人気の果物です。
果肉と果汁と種がゼリー状になっている珍しい果物でひと口食べたら忘れられない味と香り。初めての方も是非異国のトロピカルな風味をにお試し下さい。

ながむら農園

パッションフルーツ

今年のスモモはとってもおいしいです!!
野田さんはとっても頑固ですがスモモは最高!!
スモモに対する愛情は半端ないです
だからおいしいスモモが出来るんですね
食用油を虫よけに散布しておりますが
芯くい虫は手ごわいです！よくぞ立派に育って
くれましたこんなにおいし～い！スモモありませんよ

ソルダム・サマーエンジェル
ビュートと続き最後に太陽の
登場です！果肉は乳白色
程よい歯ごたえと完熟すると
酸味が抜けて強い甘味が感
じられとってもおいしーよ!!

小粒なのに濃厚な甘さが特長です。
ブルーベリーは、人間の身体に必要なビタミン、ミネラルそして食物繊維が多く含まれています。
ブルーベリーの濃い藍色果皮にはアントシアニンが豊富に含まれブルーベリーは皮まで食べられる果実です

ベリーベリーファーム上田の
ブルーベリーは500円玉くら
いに大きくなるものもあるん
ですよ。

スタッフ井浦哲哉おすすめ!!

今月のスポットライトコーナー

サン・スマイルスタッフおすすめ

スタッフ
日向

夏バテ防止・熱中症対策に「梅酢」

解毒作用

乗り物酔いに

口臭対策

殺菌・除菌効果

ムソー　有機梅酢　200ｍｌ

380円（税抜）

有機ＪＡＳ認定商品で、国内産の有機梅・有機しそを使用！！有機梅干からできあがるしその香り豊かな梅酢です。

梅酢の特徴

梅酢とは、塩と梅をかめに入れて梅干しを作る過程で、自然に水として上がってくる梅のエキスを「白梅酢」、白梅酢に赤紫蘇を加えたものが「赤梅酢」と呼ばれます。自然発酵で出来上がる過程で、クエン酸・リンゴ酸・ポリフェノールなどの有機酸が豊富に含まれると言われております。私たち日本人が食べるに相応しい、日本の最強のスーパーフードと言える食材です。
梅酢の一番の働きといえば、**驚くほど強力な殺菌・解毒作用です。その即効性は梅干しや梅肉エキスを超えると言われています。**梅酢をこまめに身体に摂り入れることで、血液を浄化し、感染を予防したり、解毒したりする効果が期待できます。また、クエン酸がたっぷりと含まれています。疲労回復に効果的で、疲れにくい身体づくりや疲労によるダメージの早期回復に役立つと言われております。まさに万能薬の「梅酢」です！！

梅酢のカンタン活用法

☆梅酢水

夏はスポーツドリンクよりも、この梅酢水で夏バテ解消・熱中症予防！
水に梅酢を数滴たらすだけでOK！外出時にも持ち歩いて、喉がさっぱりと潤って、クエン酸で疲れ知らずの身体に。美味しい万能ドリンクです。もちろん梅の味です！

☆梅酢スプレー

軽くて持ち運びが便利で、ポケットやバッグに入れておけば、いつでもどこでも簡単に喉にスプレーできます。感染症の予防薬としてだけでなく、乗り物酔いをして気持ちが悪いという時にも口の中にスプレーすれば気分が和らぎます。また、口臭が気になる人も、虫歯菌などの雑菌が殺菌されて口臭を抑えられます。
食後、歯を磨くことができない時でも梅酢を噴霧しておけば安心です。
除菌効果もあり、手にかけて使っても大丈夫です！
梅酢は全くベタベタしないので、気になりません。
作り方は簡単で、スプレー容器の3分の1程度梅酢を入れ、2倍の水を入れて振って混ぜれば出来上がりです。冬場なら常温で2週間くらいは持ちます。
ぜひ、一度試してみてください！

スタッフ　日向（ひなた）

SUN SMILE

今月のスポットライトコーナー

サン・スマイルスタッフおすすめ

スタッフ サヨリ

Organic 豆乳 アイス (SOYジェラート)

～100%植物性アイス～

オーガニックバニラビーンズ使用 **バニラ**	有機ストロベリー **ストロベリー**	京都宇治の有機抹茶100%使用 **抹茶**	オランダ有機ココア使用 **チョコレート**
365yen (税抜)	365yen (税抜)	365yen (税抜)	365yen (税抜)
ちゃんとミルクの様なコクとやわらかさ！豆乳が苦手な方も楽しめる様バニラの香りを最大限に引き出してます！	濃厚なストロベリーの味でびっくりしました！果肉がぜいたくに使用されてます！	抹茶好きの方へ。これが国産有機茶100%のお味です！抹茶の濃さに満足！	チョコができるだけ濃厚なのがいいという方。私デス！これはいけます！

ヘルシーなのに満足!!
もちろん添加物フリー。

冷凍庫右下の方で待ってるよ！他のアイスも見てネ。

この植物性アイスは新登場デス！

ぜひ！なめらかで濃厚なSOYジェラート食べてネ♡

今月のスポットライト　サン・スマイルスタッフおすすめ

スタッフ
日向

オススメ本紹介

放射能をも克服する日本の伝統食　ＤＶＤ付
ＮＰＯ法人日本食用塩研究会　　1,000 円（税抜）

夏になると熱中症対策のために塩を摂りましょうとメディアでよく取り上げられておりますが、健康番組では、塩分を控えるように減塩を取り上げているものもあります。そこで、本当は塩にどのような働きがあり、どういう効果があるか、この冊子を読んで調べてみました。

四方を海に囲まれた日本では、塩は海水から作られてきました。天日で濃縮した海水を釜で煮詰めるというのが、日本の伝統製法です。海水のさまざまなミネラルを含んで、ただ塩辛いだけでなく、甘味や旨味、コクが感じられて、素材のおいしさを引き出してくれるのが、本当の塩です。

ですが、1971 年法律によって、日本伝統の塩作りが廃止され、今一般的に販売され、食卓に並んでいる、イオン交換式という化学工業的な製法に切替えられてしまい、電気により塩化ナトリウムのみをとり出すことしかできなくなりました。つまり他のミネラル分が入っていない、塩化ナトリウム純度の高い精製塩になります。不自然な塩でただしょっぱいだけでミネラルが欠けた精製塩を摂ると体が弱ってしまいます。それに比べて日本伝統の塩であれば、いくらとっても問題ないのです。（とりすぎは良くない場合もあります。）本来の塩には、すごい力があります。健康のバランスをとるためにはミネラルが重要で、本物の塩摂ったら、よく眠れた、疲労感を感じない、力が出る、キレイになれるなどいろいろと効果はあると紹介されています。中でも塩のすごさを感じた体験談は、長崎原爆で被災した秋月医師の話で、塩をしっかり摂ることが大事だと感じ、玄米で塩のきいたおむすびと塩辛いわかめの味噌汁を毎日徹底して食べ、甘い物を一切断って、対処していたら、周りの人々はどんどん被ばくしていったが、秋月医師のもと塩を徹底した患者 70 人と職員 20 人は、重い症状も出ず、全員命を取りとめたという話があります。健康のためには減塩。高血圧＝塩のとりすぎという考えがお馴染みになってしまった人に、ぜひ知って頂きたいです。特に今年の夏は異常に暑く、汗をかいて塩分が不足がちになると思います。そんな時は、本当の塩をとって、ミネラルを補充しましょう！！

サン・スマイルで一番のオススメ塩は粟国の塩と手塩です。ぜひお試しください！

粟国の塩スタンドパック
160ｇ500 円（税抜）
☆持ち運びも出来ます！！☆

手塩　500ｇ
1,150 円（税抜）

記　日向道男

臨時休業日のお知らせ

弊社では、誠に勝手ながら、臨時休業を以下の日程で実施させていただきます。
大変ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご了承くださいますよう宜しくお願い申し上げます。

臨時休業

9月15日(土)～17日(月)

※ お問い合せにつきましては、休業明けに対応させていただきます。

SUN SMILE

自然食の店　サン・スマイル

〒356-0052　埼玉県ふじみ野市苗間1-15-27

TEL 049-264-1903　FAX 049-264-1914

WEB http://www.sunsmile.org　MAIL mail@sunsmile.org

かき氷 はじめました！

秩父の天然水の氷

オリジナルシロップ！
喜界島粗糖＆そのまま
マンゴーのピューレ・
無肥料自然栽培ほうじ
茶シロップの手作りあ
んこのせ等！うひょ～

サン・スマイル特製
手作りシロップ！

暑い日にやってます（笑）

かんたん！メール会員登録！

お店のお得情報、イベント情報はじめ皆様にお伝えしたいお役立ち情報を配信中！登録・解除も簡単です！パソコンの方は mail@sunsmil.org へお名前をご明記の上送信して下さい。
年会費、登録料等はもちろん不要！！

スマホ・携帯から
←らくらく登録！

ご登録の際以下のドメイン解除お願いします。
@sunsmile.org

毎週土曜日　コロッケ　の日

たまご不使用・遺伝子組み換え不使用　てづくり

次回の「ともの会」と「子育ておしゃべり会」

ともの会　8/6(月)・9/29（土）
子育ておしゃべり会　8/3(金) Jr.中心・9/8（土）就学前中心

10：00～12：00　参加費５００円（税込）

店内奥リビングにて　少人数制のアットホー

ともの会は代表松浦と、子育ておしゃべり会は店長本道とのお話会。
食や健康、環境など毎日の生活を話題にし掘り下げていきます。
毎日の暮らしが楽しく笑顔であります様、子どもたちの将来が明るく健康的でありますように。それには『今のくらし』を考えてみることがとっても大切。本などで勉強するのも勿論大切ですが、生の声を聴いたり話したりするのも色んな情報をシェアしあえて楽しいですよ！
8 月の子育ておしゃべり会は、小中高生のＪｒ世代のお子さんをお持ちの方中心です。（就学時前でも勿論 OK）小中高校生のお子さんはお留守番しててね！ママたちの作戦会議?! です(笑)

キャベツで熱取り体験をしました。おしゃべり会キッズたちと♥
ウルトラマンみたいだね！

毎月 12 日はトニイの日！

トニイの日って…？
トニイは今サン・スマイルで大注目の「ヘナ」を販売する乙女なおじさんの名勝手に語呂合わせで決めた 10(ト)2(ニ)で 12 日。髪のお悩み相談 DAY です！

ヘナ会！9/12（水）10:00～14：00 頃　実際にヘナをやってみよう！IN スマイルワールド　定員 5 名様　参加費 19,800 円(税込)詳しくは店頭又はお電話で！

おねがい
店舗前の道路へ路上駐車はご遠慮ください。
店舗近隣建物の前も路上駐車されません様皆様のご協力をお願い申し上げます。

みんな
だいすき

SUN SMILE

サン・スマイル通信は医療従事者 松浦智紀が監修しています