

おいしいはしあわせ®



サン・スマイル通信

No.109 2018. 11月

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
ホームページ … www.sunsmile.org
メール … mail@sunsmile.org



「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。



※去年まで無肥料自然栽培だった田んぼ跡



※去年まで慣行栽培だった田んぼ跡

上の写真は一部の方にお伝えしましたが、この事実をもっと多くの方に知っていただきたく、掲載させていただきました。左の写真は42年間自然栽培で肥料を施していない田んぼの半年後の姿です。方や右の写真は所謂慣行栽培で肥料も農薬も施されてきた田んぼの同じく半年後の姿です。42年も肥料を与えず、ましてやずっと米を作り続けてきたので、土が痩せて草木も生えないではないかと普通は思いますよね。処がわずか半年で2m以上も伸びています。(写真の人は身長180cm)すさまじいエネルギーを感じずにはおれません。草といえども生きる為には栄養素が必要なはずですが、40年以上も人為的には何も肥料分を与えていない土なのに、こんなにも勢いよく伸びるとは。これは一体何を意味しているのでしょうか。肥料を与えずとも土本来は物を育てるに十分な栄養を有しているんだという証明、また清浄化された土は驚くほどの力を発揮するという事に他ならないのではないのでしょうか。我国では99.9%が右のような農地であるそうです。私はわずか1%にも満たない左の無肥料、農薬不使用の農地がとても愛おしく、かけがえのない宝物のように感じます。確かにその希少価値から言ったら日本どころか、世界的に見ても世界の宝と言っても決して過言ではないと思います。このかけがえのない農地を守る為に、無肥料自然栽培で作物を続けておられる生産者の方々も、同じくそうではないのでしょうか。それにしても左の写真の草、惚れ惚れするほどに伸び伸びと気持ちよさそうに、いかにも健康的に思えます。この様な土から育った作物も、きっと同じように伸び伸びと育ち、力強く健康的であるに違いありません。そしてこの様な土から作られた物を食べることができるのはなんて幸せなことでしょう。

てんちゅーの「今日は何を話そうかな」コーナー



秋も深まり、木々も色付いてきましたね！
お店では今期もチョコレートの入荷が
始まりました！数十種のチョコが相次
ぎに並び、なんだか楽しい気分にも
なります。無性に食べたくなったりしま
すよね。サンスマイルのチョコは他と何
が違うのでしょうか？！

- ・オーガニック原料を使っています
- ・砂糖を使わずアガベシロップやココナツシロップがたっぷり
- ・フェアトレードがたっぷり
- ・添加物が少ない！トピ



色々な種類がありますのでどれを選ぶか、つ
い悩んでしまいますね。チョコを食べると
なんとも言えない幸福感やリフレッシュを
得られてホントにいいのですが、食べた後
に少し罪悪感を抱いてしまうという方も
いらっしゃるのでは？「あ、甘い物、食べ
た...」というような、なんとなく摂り
過ぎはいけない食品リストにみなさん
ラインナップされているのでしょうかね。何
でも摂り過ぎは禁物ですが、適度に楽
しむ分にはよさいかと思いますよ♡
さて、そんなチョコレートですが、少し背景
を探ってみましょう。原料となるカカオ
はポリフェノールたっぷり健康増進や
虫歯予防にもなるかと！え？！チョコで
虫歯予防になるの？と思いますよね。
正確に言えば「カカオが」です。このカ
カオは西アフリカ産が半分以上を占
めているそうです。サンスマイルの板巧
コはどれも800円前後ですが、市場に

は、ずっと安いものもあります。その差
はどうして？チョコに限らず自然食は
無添加だったり、農薬不使用だったり、製
法に時間と手間がかかったり大量生産
に向いてないから一般に比べ単価が
上がります。(適正価格として！)しかし、
チョコレートに関しては、特有の背景が
もう一つあるんです。それは産地の児童
労働力です。18歳未満の子ども達が安い
賃金での労働を強いられ休む間もなく
働かされています。更には貧しい地域の子ども
預かると慈善を装い働かせるという
誘拐めいた事も多く見付けています。
学びたくても学べない、遊ぶたくても
遊べない。私は必ずしも学校へ通
い、教育を受ける事が幸せとは思いま
せん。子どもの頃から働かざる地域
があってもよいと考えてます。選べる
自由な暮らしの一つとして。ただ、逃げ
場なく、しかも低賃金でとなると別
ですよね。子どもは大切な一個人です
に、尊重されず未来を広げる可能性を
与えず...。サンスマイルのチョコは全て
フェアトレードです。フェア=公平トレード=
貿易。労働力に見合った賃金を支払って
輸入したカカオを使用しています。その
賃金で学ぼうと遊ぼうと、それは自
由に、各々の幸福の為に使えます。
今回はカカオに注目して書きましたが
同じ様な事が洋服業界などでも
起っています。「何故、こんなに安いのか？」
「100円ショップはどうなのかな？」
背景を考えて調べてみると
物の見方が変わるかも知れませんね！



今月の

サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライト

スタッフ
サヨリ



サン・スマイルのおせちで 無添加 健康な1年のスタートを!!

12月7日(金)
メセコ

カタロク
ございます。

お金
取寄せ
です。

ムリーの かまぼこ ~!! 系E・白



1本 180g 1,300円 (送料)



1本 180g 1,300円 (送料)

魚肉100%!! つなぎのでん米粉を全く使わず、天然のだし、言調味料で
味つけ!! 系E色も系E黄色素を使っています!! 毎年 人気No1!!

ムリーの 味付け数の子



3本 1,400円

これか!! これか!! 旨い!!
味付けなのでそのまま! しかも、貴重は、手に入りにくい
国産(北海道)ニシンの魚卵!!
半世紀ぶりに小樽の前浜に戻ってきたニシンの
君羊れだそう... これは! 見逃せません!!

ムリ言州ロースハム

ハムは厚く切って塩こしょうで
火炙くのが好きです
早く食べたいたい!!



400g 1,890円 (送料)

発色剤、着色料
保存料、リン酸塩
すべて不使用

伊達巻～ 関西風



300g 1,200円 (送料別)



関西風
180g 700円 (送料別)



熟練の職人が絶妙の火加減で焼き上げ、熱いうちに巻き簾で形を整えた手作りの逸品です。「関西風」は甘さを控え、あっさりした味。「関東風」はしっとり甘い焼き上がりです。



石臼でなめらかにした
無リンの魚肉すり身と
(リン酸塩)
有精卵を使って
焼き上げてます。

関東風もあります～♡

鶏屋の焼き鳥セット～

(創健社)



直送商品



何と!国産

鶏肉、国産里芋菜。たまには、お家で焼き鳥。こんな1年のスタートも思わぬ"傑作良"がこぼれそう～♡

タレ(つくね2本、ねぎま2本、もも肉2本) x 3
塩タレ(つくね2本、ねぎま2本、もも肉2本) x 3

書いておくれ!!
けこう入ってる!!

1本あたり
133円!!

合計36本!! 4,800円(送料込み!)
(送料別)

(創健社) 串揚げバラエティセット

冷凍のまま3.4分揚げると
だけ～♪ 何て嬉しいのね～

ハッピーほく
わくわくお正月も
いいですね!!



直送商品

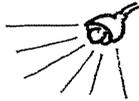
セット内容 エリンギ豚巻き串揚げ、椎茸鶏ミンチ串揚げ、若鶏皮なし串カツ、レンコン串揚げ、牛串カツ、えび串揚げ、豚ロース串カツ、ポテト串揚げ、ホタテ貝柱串揚げ、玉ネギ串揚げ 各3本入り

合計 30本!! 4,900円(送料込み!)
(送料別)

1本あたり163円!!

今月のスポットライト

サン・スマイルスタッフおすすめ



古来より伝わる 日本人の知恵 お手当て法の一つ



梅番茶

寒さこれから
デスネ

を飲んでほっこりポカポカ。
しましよ



“お台所にあるものでかんたんに行ける”

梅番茶は、梅干・生姜・醤油・番茶で作るお茶のこと。
マクロビオティックでは副作用のない万能薬として、
また、古くから、食事療法などの民間療法に用いられているものです。

用意するもの

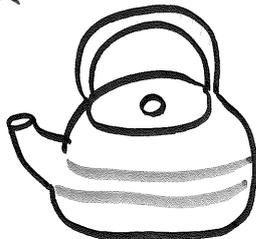


しょう油
小さじ1

※ 材料は伝統製法のものを使う
ことがポイントです。



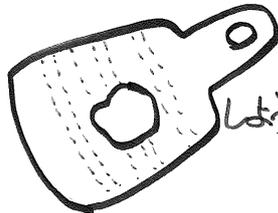
梅干し...



あつあつの番茶



湯のみ



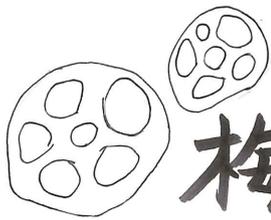
しょうが汁
2〜3滴

作り方

- ✿ まず湯のみに梅干しを入れて
細かくつぶします。(種はとります)
- ↓
- ✿ 醤油大さじ1と生姜おろし汁を
2滴おとします
- ↓
- ✿ 熱い番茶を注ぎよくかき
まわしてでき上がりです。

梅しょう番茶は朝起きてすぐか
食前の空腹時に飲むのが
オススメです。
味かげんは、おいしく感じる
濃さで!!

- ・ 疲れた時にも、飲みすぎや
- ・ 二日酔いにも、風邪予防に
- ・ 不調なときに、冷えに
- ・ 毎日の健康維持に!



梅醬番茶をさらにお手軽に

夏も冬もご家庭に常備しておくことをおすすめします。

有機梅醬陽寿

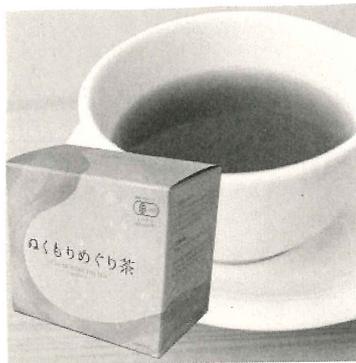
有機青梅の梅干と有機醤油を使っています。番茶を注いでお召し上がりください。



¥ 1,800 (税抜)
250g

ぬくもりめぐり茶

有機認証の国産原料を使っています



¥ 3000 (税抜)
(9g x 40包)

有機梅干番茶・

ステック

お湯を注ぐだけで生姜の梅醬番茶を! スティックタイプ



¥ 1,500 (税抜)
(8g x 20包)

梅醬番茶作りの手助けにはこちらも♡

有機無双番茶

熟成による旨みと香ばしさ
三年番茶です



T・B タイプ
¥ 980 (税抜)
5g x 40



¥ 700 (税抜)
150g

サニスマケルの無肥料自然栽培の

梅干し 2種!!



¥ 1,100
250g

梅干し (青田産)



¥ 1,100 (税抜)
250g

梅干し (岡山県産)

素材にこだわった梅醬番茶だから カウダの力となります。

今月の

サン・スマイルスタッフおすすめ スポーツライト

スタッフ
日向



サン・スマイルのお野菜たちはどこへ行く?? 日向営業奮闘記「八芳園」「なかほら牧場」



**サン・スマイルのロゴ
が八芳園に!!**



食べ比べブース



今回は私が担当させて頂いている卸先「八芳園」さんと「なかほら牧場」さんについてお話しさせていただきます!まずは「八芳園」さん!東京の白金にある結婚式場で、無肥料自然栽培の野菜を料理でご提供したいという事で、弊社代表松浦が理事をしております自然栽培パーティ(*1)の野菜を中心に、野菜を提供させて頂くことになりました。最終的には全て無肥料自然栽培の野菜にしたいと八芳園は無肥料自然栽培の普及に力を入れています。実際に季節のコース料理の中に無肥料自然栽培のスープが定番で入る事が決まり、どんどん料理が増えてきている現状です。先日私は、SDGs(*2)のイベントやブライダルイベントに参加致しました。その時に自然栽培と慣行栽培の野菜の食べ比べをしてもらうブースに立ち、実際にお客様と話した時の体験をお話し致します。食べたほとんどのの方が味の違いに分かって頂けました。自然栽培の野菜は「優しい味がする」「さっぱりしていて後味がいい」「昔ながらな味がする」など皆さん共通して美味しいと言って違いを感じて頂きました。実際に食べ比べるとこんなにも違いがわかるのかと驚きました。またその反面、無肥料自然栽培という言葉は何となく聞いたことはあるが、何の事が分からないという方も多く、肥料も農薬も使わないで栽培する方法ですと説明すると、皆さん驚いておられました。まだまだ無肥料自然栽培は世間には浸透していないという現実を実感致しました。もっと多くの所に、サン・スマイルの野菜を提供していきたいと強く思います。



(*1) 自然栽培パーティとは「農業×福祉」を連携し、耕作放棄地の再生と障がい者の賃金向上・働く場を広げていく事を目的にしている団体です。

スタッフ 日向



(*2) 持続可能な開発目標 (SDGs エスディー・ジーズ) とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標 (MDGs) の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない (leave no one behind) ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル (普遍的) なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。
(外務省HP引用)



次に、「なかほら牧場」さん！
日本橋高島屋 S.C.新館が、2018年9月25日にオープンし、地下一階に出店されました。サン・スマイルからなかほら牧場には野菜とジュースを販売させて頂いております。野菜は毎週2回納品させて頂いております。先日プレオープン内覧会に行ってきました。そこでサン・スマイルの野菜はサンドウィッチや季節のピクルスとして販売されていました！！サン・スマイル日本橋初上陸！！って感じでちょっと興奮しちゃいました。(笑)
日本橋に行かれましたらぜひお立ち寄りください！

共働きが多いこのご時世、外食で少し贅沢したい・楽しみたいと思う方も多いと思います。ただ安心して食べられるところはどこ？と思っている方もまた多いと思います。

実際に無肥料自然栽培野菜を使った料理を食べられるところは少ないと思います。

ですが、サン・スマイルは自然栽培パーティのお野菜が少しずつ増えてきております。ゆっくりですが、形になりつつあります。

安心安全な食の提供を通じて、元気に幸せな生活を送れるように願っております。

サン・スマイルの野菜を使ってくれる飲食店さんが増えていくように営業がんばっていきます！！



今日のスポーツライク

サン・スマイルスタッフおすすめ

スタッフ
高橋ちえみ 

簡単! おいしい!
"たべるいりこ"で
調味料を混ぜるだけ佃煮は いかがでしょうか?!

調味料を
煮立て



ご飯のお供に
是非どうぞ♪

★材料

たべるいりこ	60g	
かつおぶし	30g	
塩吹昆布	35g	
すりごま	30g~80g	(お好みで たっぷり入れる のもおすすめ)
A		
みりん	60cc	
しょうゆ	大2	
酢	大2	
七味	適宜	

★作り方

- ① 塩吹昆布はキッチンバサミ等で細かく切っておきます。
- ② 鍋にAの調味料を入れて火にかけ、煮立ったら火を止めます。
- ③ たべるいりこ、塩吹昆布、すりごま、かつおぶしの川貝番に混ぜながら加え、1つずつ材料がなじんだら、次の材料を入れて下さい。
- ④ かつおぶしは固まりやすいので、3回位に分けて、1つずつ混ぜながら入れるとふわっと出来上がります。
- ⑤ お好みで七味を振り入れ、混ぜたら出来上がり! 七味をピリッとさせるのがおすすめです。保存容器に入れ、冷蔵庫で保管して下さい♪

♪ たべるいりこの袋の裏に書いてあるレシピを、砂糖をみりんに変え、七味を加えてアレンジしてみました。常備菜として助かっています! お弁当にもおすすめです♪

"ミネラル"は足りていますか?

"食品と暮らしの安全" (日本子孫基金) 11月号の中で、煮干しやナッツ類、わかめなど、ミネラルを豊富に含む食材を意識して食べることで、35度台の体温が36度台に上がった、イライラが激減したり、高年齢の方が疲れにくくなったり、91才の方が、会話がスムーズになった、などと報告されています。

だしを取ったあとの昆布は佃煮にしたり、かつおぶしはぶりかけにしたり、煮干しはたまねぎの 슬라이スとマリネにしたりと、活用することをおすすめ致します。でも、忙しくて大変!(私も含め)という方には是非! この簡単佃煮でミネラル補給をどうぞ! ♪

左ページ
おすすめ材料

♡七味



向井珍味堂さんの
二倍わり七味!

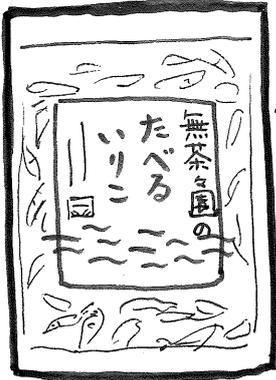
20g 410円(税抜)

♡たべるいりこ

♡花くらべ

♡塩吹昆布

愛媛県産
カタクチイワシ使用!



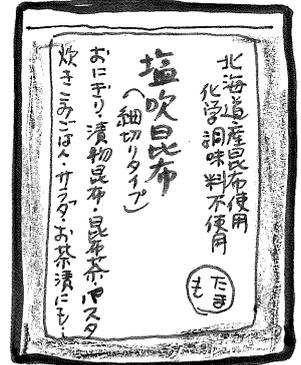
60g 340円(税抜)

食品添加物無添加!

鹿児島県産!
だれ取り
にも最高!



50g 800円(税抜)



35g 302円(税抜)

♡有機三州みりん

♡三州三河みりん

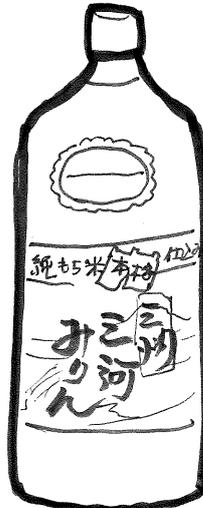
♡味の母

有機原料使用!



500ml 1,040円(税抜)
1.8Lもあります。
3,240円(税抜)

もち米・米こうじ・本格焼酎の
のみを原料としています。
二百余年伝承の技でじっくり
熟成させています。



700ml 1,020円(税抜)
1.8Lもあります。
2,320円(税抜)

さいのよい上品な甘さと
濃醇な味わい!!

米・米こうじ・塩のみを
原料としています!



720ml 750円(税抜)
1.8Lもあります。
1,600円(税抜)

みりんのうまみ
酒の風味!

♡弓削多有機しょうゆ

♡カンタン八芳酢 ♡無肥料自然栽培
金箔洗ひごま

♡しとりすりごま

サンスマイルで一番
人気のしょうゆです!



720ml 940円(税抜)
1.8Lもあります。1,960円(税抜)

まろやかな
酸味がうまい!!
昆布かつお節の
一番だれ入り!



360ml 420円
(税抜)

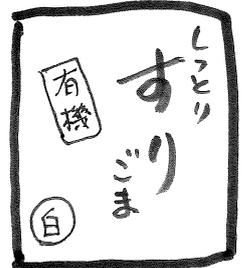
埼玉県産



40g 540円
(税抜)

炒ってからすると
すごく香ばしい!

重宝です!



80g 340円
(税抜)

忙しい時は
便利です!



スタッフ井浦おすすめ浄水器！

SoundWater

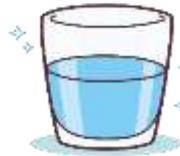
サウンドウォーター物語 お父さんの愛情から生まれた浄水器です

家庭の水道水には有害物質（鉛、塩素、環境ホルモン、トリハロメタン）が含まれています。

サウンドウォーターは、その有害物質を EM 黒体セラミックスと 3,000 ガウスの強力なネオジウム磁石等で除去！！毎日使う水です。安心できる浄水器を通した水を使いたいですね。

サウンドウォーターは、30 年ほど前に作られた「森のめぐみ」という浄水器がもとになっています。この浄水器の開発者は、ご自身のお子さんが障がいを持ってお生まれになり、父としてなんとしても、子供に良い環境を残していきたいという強い願いから、食や環境、水等の問題に取り組んできました。浄水器でも「よい浄水器」とされるものは 30 万円近くするのが多くなかなか手が出ません。

そこで浄水で一番大切な水をろ過する材料や組合せを徹底研究し、公の検査機関に測定を依頼したところ、今までにない素晴らしい浄水能力を持った浄水器が完成。しかもなんとこの価格で販売できることになりました。



この浄水器は多くの方に使っていただきたいと願っています。営

利目的から生まれたのではなく、わが子にそして、未来の子供たちによりよい環境や健康を伝えていきたいという研究者の切なる願いから生まれた浄水器です！そして浄水能力にもとても優れており、店頭ではお水の飲み比べもできますのでお気軽にお声かけください！

◎ボディは、ステンレスでメンテナンスが容易であることも大きな特長です。

また、ステンレスは 100%リサイクル可能な材料として高く評価されております。



価格 128,000 円(税抜)

浄水器の中は大自然で長年かけて濾過されるミネラルたっぷりの
伏流水が湧き出るような地層イメージして作られております！
安心して毎日おいし〜いお水が飲めちゃいます！



原水シャワー

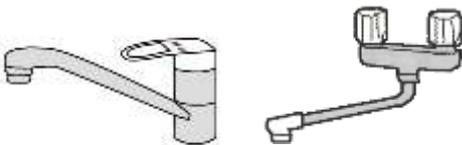


原水ストレート

原水をシャワーにも 2 段切り

替え式コック採用！使い勝手もよく

とっても便利です！



いろいろなタイプの蛇口に付きます

シャワーヘッド・センサー付は一部付かないタイプあります

詳しくはスタッフまでお声掛け下さい

水の安心・安全をお届けします。

原水中に含まれるミネラル成分を残しながら遊離残留塩素・鉛を除去。
抗菌活性炭を使用するなど、衛生面にも配慮しています。



充実したカートリッジ機能

<p>1 特殊フィルター 水道水をカートリッジに均等に濾過する役目を果たしてくれます。</p>	<p>6 麦飯石 PH調整安定化、溶存酸素の増加、還元効果、ミネラル源、有害物質の吸着・分解等の効果がある火成天然石です。</p>
<p>2 粒状活性炭 クラレケミカルのGW粒状活性炭を使用しています。</p>	<p>7 EM黒体セラミックス チタン・コバルト・鉄・ニッケルなどの遷移金属を大量に含有し、遠赤外線放射量が多いセラミックスです。</p>
<p>3 抗菌活性炭 クラレケミカルのT-SB粒状活性炭を使用しています。</p>	<p>8 ナチュラルミネラル 多孔質でカルシウムやマグネシウム等の多種類のミネラル成分が含まれています。</p>
<p>4 ネオジウム磁石 3,000ガウスの磁力を持っています。</p>	<p>9 活性セラミックス 原料成分にナトリウム・マグネシウム・鉄・ホウ素・リチウムなど、他に類をみない多成分物質で構成され水の活性化を促します。</p>
<p>5 鉛除去フィルター ユニチカの特許構造材を複合した鉛除去カートリッジフィルターを使用しています。</p>	

※セラミックス・磁石の説明は各製品の特長を簡潔にしたものです。

交換用カートリッジ
27,000 円(税別)



◎ 温水対応〜なんと 50 度までの耐熱設計

◎ 清潔感のあるステンレスボディー採用

なんと一年分のプレフィルターとプレフィルターケースを **プレゼント!**
3ヶ月に一回が交換目安です)

実はこんなにお得なんです!

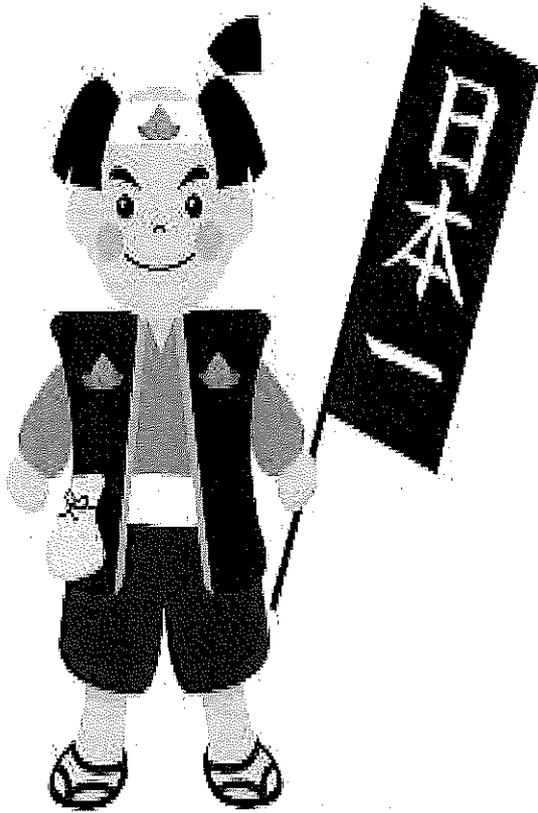
カートリッジの交換目安は 1 日 50 ℓ 使用でなんと 800 円
(約 26 ヶ月)2L のペットボトル換算すると約 20,000 本
になります(約 4 万リットル)ミネラルウォーターを

買い続ける事になります。そう考えるとこの浄水器はとってもお得で環境にも優しい〜良いことばかりです！カートリッジ交換も簡単！

ご質問はお気軽にスタッフまでどうぞ！



美味しい！



大浦太 ごぼう

日本一美味しいと言われているごぼうで

す。おおうらたいごぼうと読みます。本来は太く、短く、ごつごつした形をしています。生産者が研究して味、風味をそのままに普通のごぼうの形にしたものです。切ったときからごぼうのかがりがフーンと匂い、軽く茹でて八方酢と醤油にひたして食べてみました。美味しい！ これはお酒のおつまみにもばっちしです。

小麦不使用

T. sweets. Labo 米粉シュトーレン ご予約表

原材料: なりさわ生命食産の自然栽培の米で作った米粉「こめっ粉40」を100%使用・福島県 郡山金寶酒造「仁井田本家」の自然栽培米で作った旨みの強い日本酒「旬味」・富山県産幻のもち米「新大正もち米」を使った糀甘酒(石黒種麴店)・北海道紋別「太陽牧場」のグラスフェッド発酵バター・東京大田区「内藤製あん」北海道産手亡豆と粗製糖(種子島産)で作った白餡・岡山県産文旦と粗製糖(種子島産)で作った自家製ピール・自家製ドライフルーツ 岩手県産サルナシ(無農薬、無肥料)・熊本県産和栗・石川県わじま産の海塩
 上記以外材料: メープルシロップ・アーモンドパウダー、ピスタチオ・クルミ・カシューナッツ・豆乳・プルーン・イチヂク・甜菜糖・こめ油・シナモン・カルダモン・クローブ・バニラ

【2018】



※小麦を使用しておりませんが、小麦を使ったお菓子を製造する場所で製造しております。

種 類	価 格(税別)	ご注文数
シュトーレン フルサイズ 約370g 約17cm 1本	3,300円	本
シュトーレン 2/3サイズ 約250g 約11cm 1本	2,200円	本
領収印		お申し込み日 月 日
お名前: _____ 様 ()		

お申込締切り **11月29(木)**

● **12月10日(月)**から随時
お渡しいたします

● 賞味期限は約60日。
クリスマスまで十分持ちます。

■自然食の店 サン・スマイル■
 TEL: 049-264-1903
 FAX: 049-264-1914
 ふじみ野市苗間1-15-27



切り取り

サン・スマイル控え

種 類	価 格(税別)	ご注文数
シュトーレン フルサイズ 約370g 約17cm 1本	3,300円	本
シュトーレン 2/3サイズ 約250g 約11cm 1本	2,200円	本
領収印		お申し込み日 月 日
お名前: _____ 様 ()		
お電話番号: _____		

わたしは
年明けまで
日に日に
しっとりする
のを楽しん
でます!
(ほんどう)



QRコードでらくらくご登録

サン・スマイル メール会員



スマホ・携帯で読み込むとご登録画面へと飛んでいきます～。(QRコード読み込みアプリを使う又は普通に写真を撮って読み込んでみてください。機種によって操作が変わります)

・QRコードを読めない場合はお名前をご明記の上以下のアドレスへメールを送信してください。↓

mail@sunsmile.org

注意) 受信フィルターをかけてる場合は以下のドメインを解除をお願いします。

@sunsmile.org

登録料・年会費なし 解除も楽々

毎週土曜日
たしこ不使用・通信子組み換え不使用
てしこり

ジョッキーBO



今回の「**ともの会**」と「**子育ておしゃべり会**」

ともの会 11/17 (土)

子育ておしゃべり会 11/13 (火) 満員・12/15(土)

どちらも 10:00~12:00 参加費500円(税込)

店内奥リビングにて 少人数制でアットホーム!お気軽にどうぞ!

最少催行人数 1名 会員制ではありません。



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。特に議題は設けずお話ししながら食や健康、環境など毎日の生活に密着して話を掘り下げていきます。

暮らしが楽しく笑顔で、子どもたちの将来が明るく健康的でありますように。

今の暮らしの中で「そういわれたら、おかしくない?」と気が付いたり、何で?と思ったたり、考えたり、勉強したり! 自然食の店だからこそ、あまり報道されない情報や沢山のお客様からの生声をシェアし、豊かな暮らしに繋がればと思っています!みんなで、情報の幅を和気あいあいと広げて活用しちゃおう!



小児科医 豊受クリニック
高野先生と店長本道
高野先生の講演会にて

【休業のお知らせ】

12/3 (月) 棚卸の為休業致します。

ご迷惑をお掛け致しますが何卒よろしくお願ひ申し上げます。

●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

