

おいしいはしあわせ®



サン・スマイル通信

今 回 の 内 容

- コロナは概念講演会大盛況ご報告
- コラム「陽性と感染」
- コラム「四方山閑話」
- スタッフおすすめ ハーブウォーター・あずきパー
 焼つくね・焼き鳥・すもも ほか
- レシピ そば粉の簡単ピザ
- おすすめ書籍「すべての疲労は脳が原因」

No. 14 | 2021.7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 f a x 049-264-1914

住 所 〒356-0052 ふじみ野市苗間 1-15-27

H P www.sunsmile.org mail mail@sunsmile.org

「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。



Home Page



Facebook



Instagram



LINE



【コロナは概念 片岡ジョージさん】講演会大盛況！

6月26日に開催しました講演会。満員御礼での開催となり誠にありがとうございました。

講演会はジョージさんの口元にマイクをしてもらい、しっかりと動画撮影をしました。

早速YouTubeにUPして、広く皆に観てもらいたい！と思い、編集をしてジョージさんに確認をお願いしました。が・・・

皆様に公開する前に削除されてしまいました。ビックリ！



そうなる

と、皆様に観ていただく場所がなくて、YouTubeなど、大手メディア系はすごいなあと思わされます。

以前、所用でインドネシアに行ったときにちょうど大統領選挙があり、その結果に納得しない軍部が反乱を起こして首都が混乱したことがあります。私はバリで養豚農家ワヤンさんの所にて、サン・スマイルでも販売しています日本の養豚農家、保美豚の吉田さんとフェイスブックテレビ電話でアドバイスを頂いていました。

そうしましたら、電話が繋がらなくなって、仕方ないので、FBでバリの写真や動画を送ろうとしたら送れない。後で調べてわかったのですが、インドネシア政府が動画や写真をSNSで送る制限をかけていたのです。

ビックリ！昔、中国に行ったときにNHKが映らないとか、そういう情報統制は経験していましたが、写真や動画を送れ

ないようにするという、そのようなことができるのか！ととても驚きました。5/29のロンドンの大規模デモも日本では放送されていませんよね？（良かったら調べてみて下さい）

日本は、世界的に報道の自由度が低い国とされています。報道の自由度ランキング 67位（G7（いわゆる先進国）中最下位：2021 WORLD PRESS FREEDOM INDEX）

私たちが日常接することができる情報は、どこかの誰かに、どこかの権力に、どこかの企業に統制されていると考えたほうが自然です。

同じ情報を、方々から聞くとそれが真実のように思うようになりがちですが、一つの情報のウエイトは一つとして、自身が自身の言葉で発することができるくらいに納得できる情報を集めていかないと、だれも守ってくれない。それが今という世の中の気がします。

テレビでもマスコミの責任でもなく、自己責任で明るく楽しくおめでたく、おいしいしあわせを感じて生きましょう(ー)☆



片岡 ジョージの投稿



片岡 ジョージ

1時間 · 🌐

土曜日の講演動画をサンスマイルさんが短めに編集して限定公開したので確認してみてくださいと送ってくれました。

確認しようとしたら既に削除されていました(笑)



てんちゃん-の「今日は何も話そうかな」



ほんどう由樹子

先日、小学校で体力測定がありました。当り前のようにマスク着用だったようで。反復ランやボール投げなど走る、飛ぶと何種目か...で高山トレーニングか?! しかも体力測定ごときでまさかの腹筋筋肉痛となる息子。子どもが体力測定で筋肉痛でする無症状より恐ろしいとしか思えません。無症状とは痛くもかゆくもない健康状態ですよね。コロナのおかげで体力失った子どもの筋肉痛の方がよっぽどキツイ! 痛み有り!!

.....冒頭から憤慨モードで失礼致しました。どなたか私の今の悩み「子どもをいかに外で動かせるか?」について良い策あるよという方、お知恵をお貸し下さい。

ワクチン、思ったより進んでないようですね。お買物券やプレゼント景品をついたり。東京都では医療機関に「協カ金」(という名の歩合制報酬??)を導入すると5月に報道しました。

1週間に150本打ったら1回当り3,000円あげますよ。(ノルマは4週以上続けた場合) 1日に60本以上打ったら1日当り175,000円あげますよ。(上限支給額1ヶ月140万円!!!) それは誰から集めたお金ですか? それから確かにカード欲しさにプロ野球チップスを買っていた過去はあるけれど、流石におまけに目がくらんでワクチンを打つ大人には育ていないです。私...

おまけがあろうが無かろうが、打ちたい人は打てばよいし、打ちたくない人は打たなければよい。おまけやら医療機関に協カ金をぶら下げて接種率アップをうながすなんて、大人のすることなのかと思う気がします。こんなことは今迄一度

も無かったことはありませんか。手厚いサビスを付ける程に怪しさが募る。なんか変なの!!

今更ながらかも知れませんが、今や全国民が知っておくべき基本の基本も今一度。

PCR陽性はコール コロナじゃない

*感染者と言ったら コロナ

これは絶対正しく理解しておかないとならないポイントですが、TVに出る専門家ですら陽性と感染を使い分けられてない方が多数です。最近Yahooのトップページで毎日更新して表示するようになったコロナ情報で新規感染者数と見出しが付いています。

調べると流石に厚生労働省のHPには陽性者数として似た数字があがっています。

TVに出る専門家でも日本最大級のポータルサイトYahooでも医療用語の当り前を堂々と誤って伝えています。TVで「感染者数が云々」と伝えていても実は陽性者だけだったけどコロナじゃない人沢山居ます。今回は陽性者は感染者ではない。感染してるかも知れない人が居る可能性があるということを確認是非お願いします! するとおのずとワクチン要らないんじゃない? と思えてきます。んーやっぱりよく解らないよーという方お気軽に(ほんどう)又はスタッフへお尋ね下さいネ。店頭では厚生労働省があげている数字から正しい数を計算して掲示しています♡

*感染と発症も違います!!

四方山閑話

相も変わらずコロナ騒ぎで、偽政者たちはこれまた相も変わらずの迷策を打ち出しています。地方自治体もお酒の提供に関しては、東京は「2人以下、19時まで」埼玉は「1人以下、同居家族のみ」これには腹をかかえて大笑いしました。この国は正直どうなるのでしょうか。私は祖国日本が大好き



この部分が倒れましたが見事復活しました

ですが、今の偽政者達を思うと、寺山修二の有名な「マッチ擦るつかのまの海霧深し身捨つるほどの祖国ありや」という句がフッとよぎります。改めてこの国は本当の民主主義でなく、共産主義なのだと思わざるを得ません。

ま、それはさておき、3枚の写真をご覧ください。一枚目はもうすぐ収穫という時に台風で倒れた稲が元に戻った写真です。普通は頭を垂れるほどたわわに実った稲が一旦倒れると元に戻ることはありません。生命力溢れた無肥料自然栽培の稲だからこそ元に戻ったのです。

2枚目の写真は約1年半前の無肥料で育てられたりんごです。腐りもせず水分が飛んでしぼんだだけです。今でも生きています。特に湿度とか温度を調整しているわけでもなく、普通に部屋の中に置きっぱなしにしていました。これまた生命力溢れた無肥料のリンゴだからなせる業です。



三枚目の写真は、左が50年以上無肥料自然栽培で作られた田んぼの半年後の姿です。片や右は農薬、肥料を使われてきた田んぼの半年後のものです。左の無肥料自然栽培で作られた田んぼに生えた草たちの何と生き生きしていることか（写真の人の身長は180cm）。

僅か半年でこんなにも育つとは、すさまじいエネルギーを感じざるを得ません。どちらの田んぼから作られた米の方が生命力があるか一目瞭然ですし、どちらの田んぼからつくられた物を食べたいかは言を俟ちません。

言うまでもなく、人間の体を作っているのは食べ物であり、その食べ物にエネルギー、生命力があれば、当然人間の体は活力に溢れ、細胞が生き生きとし免疫力、自然治癒力といったものが当然高まります。ワクチン接種が拡がりつつあります。効果や安全性といったものが疑問視されているものよりも、人間自身が持っている免疫力、自然治癒力を高めるほうが遥かに安全で確実な効果があります。まだワクチン接種を迷われている方がいらしたならば、1つの情報に偏ることなく、よくよく調べられてどうされるかを決断していただきたいと切に願います。



サン・スマイル出荷センター所長 松浦学（医療従事者）



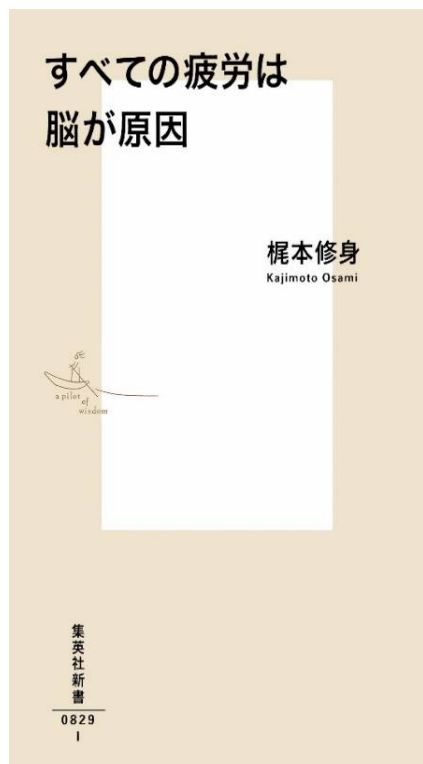
サン・スマイル

ライブラリーコーナー



スタッフ 古賀

お店の奥には、松浦社長が長年集めた沢山の書籍を並べたサン・スマイル文庫があります。その蔵書から最近読んだ本を紹介します♪



梶本修身〈著〉、集英社新書

¥858 (税込)

すべての疲労は脳が原因

◎目次

はじめに 疲労を科学することとは

第1章 疲労の原因は脳にあり

第2章 疲労の原因物質とは

第3章 日常的な疲労の原因はいびきにあった

第4章 科学で判明した脳疲労を改善する食事成分

第5章 「ゆらぎ」のある生活で脳疲労を軽減する

第6章 脳疲労を軽減するためにワーキングメモリー
を鍛える

あとがきにかえて



「疲労」=「エネルギー不足」と思っている人は多いのではないかと思います。私はずっとそう思っていました。お腹が空くと力が出なくなり、頭痛がしてきます。同時に疲れたな～と感じます。けれど、著者はエネルギー自体が枯渇して疲労を起こすことは滅多にないと言います。

疲労回復と謳っている・運動で発散・スタミナ料理や栄養ドリンクを摂る・温泉地でたっぷり入浴・お酒を飲んで疲れをリセット。。。これらはすべて疲労を悪化させるリスクのほうが高いことがわかってきたそうです。良いと思ってしていたことが疲労をどんどん溜め込んでいたなんて驚きです！！

ヒト以外の動物は意欲や達成感より疲労感というアラームを優先して行動をするそうですが、ヒトは脳の進化で生体アラームを意欲や達成感で簡単に隠してしまうことがあるのだそうです。それを「隠れ疲労」「疲労感なき疲労」と表現し読者へ訴えかけています。

疲れの原因を知り、疲労を溜めないように行動する工夫も重要ですが、疲労に強い脳を作る方法も書かれているところは大変魅力的な内容でした！

現在はシリーズ化され、第2弾、第3弾が出版されているようです。書店やネットで調べて見てくださいね。

今月の サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライトコーナー



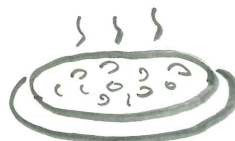
高橋 ちみ

そばの実カフェ「Sora」

小池ともこさん おすすめレシピ! ご紹介!!

いつも第2.4月曜日の夕方に、マフィン やクッキー 類を 届けて頂いて
 いる小池さんから、思い立ったらすぐできる、そば粉のピザのレシピを
 教えて頂きました。是非、皆様、お試し下さい♪

そば粉のクイックピザ



★ 材料 (直径15cm 1枚分)

- | | | |
|---|-----------------|-----|
| A | ・そば粉 | 50g |
| | ・片栗粉 | 10g |
| | ・粗 米 糖 | 2g |
| | ・ベーキングパウダー | 2g |
| | ・塩 | 1g |
| B | ・豆乳 | 30g |
| | ・水 | 20g |
| | ・オリーブオイル | 6g |
| C | ・後めり用オリーブオイル適宜 | |
| | ・好きなソースや具材、チーズ等 | |

★ 作り方

※ オーブンは200度に予熱しておく。

- ① A をボールにはかり、あわだて器
 でよく混ぜる。 
- ② B を小さめのボールにはかり、
 あわだて器でよく混ぜる。 
- ③ ①に②を入れ、ゴムベラでよく混ぜる。 
- ④ 20cm位のクッキングシートを天板に
 しき、③の生地を中心に流す。 
- ⑤ 生地の上にCのオリーブオイルをかけ、
 スプーンのお尻で直径15cm位の
 のぼす。
- ⑥ お好きなソース、具材、チーズをトッピング。
- ⑦ 200度で10分位焼く。

※ ピザ窯で薪で焼く場合、クッキングシートの下に
 アルミオイルをしく。生地からはみ出ている部分は
 燃えてしまいます。下にしいたアルミオイルでクキ
 ングシートを生地ぎりぎりまで包み込んでおくとい。

※ ソースはケチャップ等にお好きな
 香辛料をかけてもOKです♪

小池ともこさん著

“そば粉100%のおいしいパンとレシピ” も是非！
おすすめ致します♪

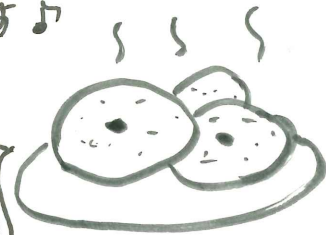


1,650円

絶品レシピが
満載♪

いつもセール中、店頭で
そば粉のドーナッツを揚げて
頂いて、大人気ですが、
ドーナッツのレシピも載って
います♪

カリッ！
フワッ！
絶品ドーナッツ！



小池さんからご紹介頂いた

絶品!! “自然栽培”十割そば”もおすすめです♪



無肥料!
無農薬!

他にはない!!

しっかりしたコシと、
つるとしたのどごし!

そば湯も濃厚で
おいしい♪

是非、お試しください♪

200g
1,188円

今月の サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライトコーナー

スタッフ
日向



おうちでやきとり！！
居酒屋気分になろう！！



☆鶏の焼きつくね



180g (4本)

486円

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレが絡んだ

日向オススメ商品！！お酒のつまみにサイコーお弁当のおかずにも！これハマります！！



☆とうがらしふりかけ

259円

やきとりの上に
かけるとピリ辛
大人のつくねに！



☆やきとりセット

180g (6本)

950円

もも、むね、つくね串が
2本ずつ入っている

本格やきとり。加熱済みなので温めるだけで簡単にお召し上がり頂けます。

少し甘めのタレは、お子様にもおすすめです。



手軽に家飲み！
やきとり屋に変身！

☆秋川牧園さんの若鶏の基準

山口県、島根県、福岡県、熊本県にある秋川牧園の16農場が責任をもって生産しており、飼料原料のトウモロコシ、大豆、なたね、アルファルファ等、すべて非遺伝子組み換えのものを使用しています。さらにトウモロコシは、ポストハーベスト農薬不使用です。

ヒヨコの時から抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育しており、肉骨粉などの動物性原料を含まない植物性飼料を与えています。また、自然の日光や風がよく入る、開放型鶏舎で育てています。自給率向上の為、飼料用米の栽培にも取り組んでおり、定期的に鶏肉と鶏に与える飼料原料の放射能測定を実施しています。

お湯で温めるだけの簡単焼き鳥！！ほんとにうまい！！
お酒のつまみに！夕飯のおかず！お弁当に！！

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
日向



7月1日はあずきバーの日！！
7月はあずきバー月間



オーガニックあずきバー

〈60ml×6本〉

594円



〈75m (1本)〉

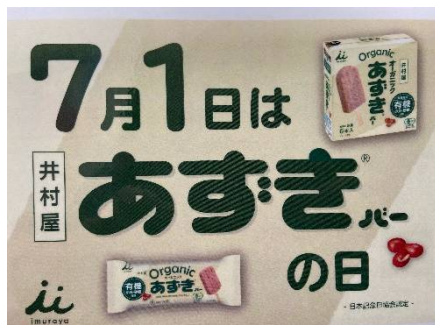
151円

皆さん知っていましたか？毎月1日は あずきの日

日本には昔から、旧暦の1日と15日にあずきご飯を食べる習慣がありました。1日は月が膨らみだす新月、15日は丸くなった満月を祝って、お赤飯を炊いたそうです。月の満ち欠けを目安に月に2回あずきご飯を食べる、という習慣を伝えてきたのは、あずきの赤は生命のシンボルといえるほど生命を守る成分が豊富で、あずきを食べることにより、仕事の能率を高め、かつ疲れを残さないための、稲作を生業としてきた日本人の知恵といえます。小豆の原産はベンガル地方から中国南部と言われています。現在ではいろいろな種類がネパール、ブータンから中国北部や韓国など一部で栽培されています。（他の国ではササゲ種が多い）小豆を一番食べる国は日本です！日本では神事でも欠かせませんし、各地の農耕儀礼でも使われていますし日常食として大切なものでした。なぜこのように大切な食べ物になったのか？はっきりした理由は分かりませんが、他国と違うのは、日本の多くの地域は湿度が多いということ。小豆は利尿作用があり、腎臓に有効であるといわれています。日本人が長い年月小豆を欲する味覚を持ち合わせたのは、そういった風土があるかもしれません。砂糖の摂りすぎはいけませんが、小豆は私達、日本に住む人間にとっては欠かせない食べ物なのです！

「毎月1日はあずきの日」とはこうした栄養豊富なあずきを食べて健康になってもらえたらと、あずきの製品を多く扱う井村屋グループ株式会社が制定し、日本記念日協会より認定されました。また、あずきをたっぷりと使用した「あずきバー」を食べて暑い夏を乗り切っていただきたいという思いから7月1日が「井村屋あずきバーの日」となりました！！

井村屋初のオーガニックアイス「あずきバー」



有機小豆・砂糖使用！！
食品添加物不使用！！
小豆好きの私は
毎日食べたいです。



サン・スマイル！夏の感動！！

フルーツ第一弾！まもなく入荷致します

山梨県 南アルプス市 キラキラすももの野田さん



今年もすももの時期がやってまいりました！野田さんは自然栽培を始めて十年が経ち節目の年でもあります。

今年は今までに無く、スモモの木に勢いを感じ、受粉も上手くいき葉っぱが大きく育ち、大きなスモモがたくさん付いているそうです！今年は頑張ってくれそう！と嬉しそうに話してくれました。スモモに対する愛情は半端ないです、何時間でも話してくれます、自然栽培の生産者さんは少し変わった方多いのですが、野田さんは頑固です！超がついちゃいます。

だからこそこんなにおいしいスモモが出来るんですね！一玉一玉に袋と愛情をかけて大切に育ててくれております！

こんなに美味しいスモモは他にございません！！

是非ご賞味下さいね！



野田さん



スタッフ井浦哲哉おすすめ！！

① ソルダム

みずみずしくジューシーで、
バランスのとれた甘酸っぱさ
が特徴の果実です スモモ
好きにはたまりません！酸味
が苦手な方は皮をむいても
良いですね100年以上の
歴史の長～い品種です！



② サマーエンジェル

果皮が真っ赤で、熟した
ものはとてもジューシー
で甘みもたっぷり。皮の
部分には酸味があるので、
皮ごと食べたほうが
甘酸のバランスが味わえ
て是非お勧めです



③ サマービュート

酸っぱいの苦手と言う方にお
すすめ！とっても甘味が強く
スモモと桃の中間的感じで
す！果肉が程よい硬さでプ
リプリとした食感も最高です
大玉な大きさが特徴で山梨
県だけ栽培されております

④ 太陽

すももは酸っぱいからチョット・・・
という方でも食べやすい！
酸味は少なく果汁はたっぷり、だ
けどしっかりとした、果肉で種も小
さく、どちらかというとプラムっぽく
ない味わいがあります。
夏の暑い日に冷やした「太陽」を
食べたら最高です！



スタッフ井浦哲哉おすすめ!!

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
さより

梅雨ですね。
ちょっと香りに癒されませんか？

何と！馬油で有名な長崎の本村さん お手製

化粧水

農薬も、肥料も使わず..

もちろん 手づくりの愛情たっぷりハーブ。

品質的にどれもトップレベルなのです。

どれももちりなお肌に。 顔、全身、髪、すべてOK!です。

本村さん おひとりで、全て 蒸留 までしております。

数量限定になります。

CHAMOMILE
カモミール



100ml

2750
yen

年に1度の収穫。

カモミールは、心身をリラックスさせる効果があり、不安や緊張を解き気持ちを落ち着かせてくれる作用があると言われています。

青りんごの様な香り。

ハーブウォーターの種類 全て保存料や防腐剤は

一切使用していない 100% のハーブ水です！

Citrus aurantium ネロリ

100ml
3,300 yen

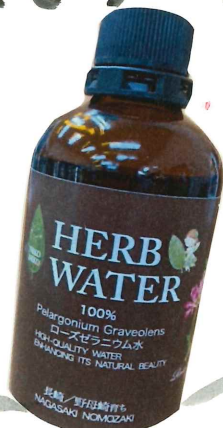


神経の高揚からくる不眠症や
高血圧、重たい心を落ち着かせ
うつや不安、緊張など"和"らせ
ると言われています。

保湿が高く、しわ、たるみ、女性ホルモン
にも効果的です。

Rose geranium ローズゼラニウム

100ml
2,200 yen



ローズ調の華やかな香り

リラックス、バランス、女性ホルモン
を整など、自律神経系の
バランスを整える効果により
ストレス性の不調に効果的と
言われています。女性特有の
症状やさまざまな更年期症状などの
緩和にも使われています。

Bath ♥ Omake ♥ Water

キャップ2杯!

25回分

2,200 yen



夏にもオススメ! オープス「やわらか」
入浴剤。

お風呂上がりにしっかり保湿
されていることにより、

紫外線から、お肌を守って
くれるのです!!

もちろん無臭。赤ちゃんから
敏感肌さんまで使える
嬉しいアイテム♪

『旬を旅する』2021夏！始動！

「旬を旅する」ご注文お申し込み開始です！

「旬を旅する」は一回限りのお野菜セット。全国の障がい者福祉施設の皆様が無肥料自然栽培で野菜を栽培し、サン・スマイルにお野菜が集結！そしてそれぞれの地域の旬を全国にお届けしようという試みです！

自然栽培パーティの16施設が利用者さんと総力を挙げて野菜を作っています！



障がい者福祉。あまりかわりがない方にとっては全く無縁の世界であると思います。

日本には、800万人を超える障がい者さんがいます。多くの方は職に困り、特に精神、知的障害をお持ちの方は、収入も月に1万円から数万円です。企業などの下請けで二束三文の仕事を請け負うことが多かった方々が、自発的に自主的に農地を借り田んぼ、畑を耕作し野菜を栽培する。そして農村を復興していく。その結果、仕事に出てくることもままならなかった方が、毎日出てくるようになり、笑顔が出るようになり、しゃべるようになり、冗談まで言うようになる。このようなことはまれなことではありません。まさに農薬も肥料も使わない栽培の命が安定している大地で人が変わっていくのです。そして、純粋な心をもって作物に触れ合いながら生まれるお野菜はまさにやさしさにあふれ、力強さにあふれる野菜、お米がうまれます。

この「旬を旅する」は北海道から沖縄までの仲間が一つの目標に向かって、達成しよう！と障がい者(利用者)さんの社会への貢献を目指し、利用者さんの責任感の向上と、無肥料自然栽培の普及そして、食べる方への食べ物と心の懸け橋を目指しています。

どうか、応援してください！

サン・スマイルでは別に「おいしいはしあわせ野菜セット」の販売もしておりますがそれとはまったく異なる一回限り(続いていたらよいですが、!)のお野菜セットです。

ご注文サイトはこちらです！！→



こちらは2020冬の時の写真

【栽培施設】北から南まで、16の事業所で栽培中！

みのり彩園(北海道)／プレマハウス(北海道)／Seed(北海道)／ピリカ(北海道)／埼玉福興(埼玉県)／菜の花(群馬県)／つばさの会(石川県)／奏楽(愛知県)／シンシア豊川(愛知県)／れいんぼうワークス(愛知県)／無門福祉会(愛知県)／いぶき福祉会(岐阜県)／おもや(滋賀県)／ゆめサポート・バク(広島県)／ほのぼの(鹿児島県)／TEAM VILLAGE(沖縄県)

●自然栽培パーティの正式名称は『一般社団法人 農福連携自然栽培パーティ全国協議会』です。

障がい者就労支援施設が主体となって自然栽培(無農薬無肥料)を行い、関わる方々の健康、地域、環境、水等の保全、耕作放棄地の回復等々のアドバイス等を行っている「一般社団法人農福連携自然栽培パーティ全国協議会」(通称自然栽培パーティ)では現在約90団体、障がい者さんの人数では1000名以上が関わる団体です。 サン・スマイル代表松浦は本会の理事です。

旬を旅する 施設紹介！（簡単すぎてすみません）

サン・スマイル松浦は全国の旬を旅するに参加している自然栽培パーティ施設で伺い、旬を旅するの野菜の出荷が滞りなくできるように指導等を行っています(^^)



←北海道北広島のプレマハウスさん。女性中心のB型施設でみんなイキイキしています。なによりこんなに気のよい、気持ちが良い畑はそうありません！全国の皆様が待っているから！期待しているよ！とはっぱをかけて(笑)みんなやるき「満々」です！



←愛知県のレインボウワークスさん。とってもとっても丁寧にお野菜を栽培してくれています



←札幌市の「みのり彩園」さん。さすが北海道は広大です。今年は臨時休業などで、作付けが適期に間に合わず大変なところがありましたが、そこは面積と気合と愛情でカバー！

かぼちゃ、ミニトマト、サツマイモなどなど なんとというか、純真な心で栽培されたお野菜は、自然と私たちの心にも触れるようです

旭川近くの比布町の「ピリカ」さん→パン工房やカフェ、農園をしています。ミニトマトが主力で、かなりレベルの高い栽培技術をお持ち！代表の亀海さん、家庭裁判所の調停委員もされているとか。地域になくてはならない人徳者！



旬を旅すると関係ないですが
こちらは、富良野のメロン農家さんへ伺ったときの写真。
無肥料自然栽培のメロンを生産から販売する計画を内緒で実行中！（ナイショだけど書いてしまった！）。実際の出荷までには数年かかる予定ですが、ビックリするようなメロンができるはず！！
期待しててください～！

松浦智紀 記

* 短縮営業とポイント3倍DAYのおしらせ

令和3年 8月30日(月) 営業時間変則 10:00~13:00 閉店

誠に勝手申し訳ございません。閉店時間が早くなっております。お気をつけて下さい。

※通販をご利用のみな様へ 8/30(月)は 発送業務をお休みさせていただきます。

ポイント3倍DAY 令和3年 8月30(月)~9月1日(水)

8/30(月)が13時までの短縮営業となるため、9/1(水)もポイント3倍致します！

(通常は毎月30・31日が営業日の場合に3倍になります。)

どうぞよろしくお願い申し上げます。

次回の「ともの会」と「子育ておしゃべり会」



ともの会 → 7/19(月)・8/27(金)

「病気になるしない生活の仕方」食生活編 食の安全編

子育ておしゃべり会 → 7/8(木)・8/24(火)

「自然派子育て身の回りのチェックポイント」



両会共に10:00~12:00 参加費500円

店内奥和室にて、少人数でアットホームな会。各定員大人5名様程度1名様より催行

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、子どもたちの将来が明るく健康的でありますように。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！ 皆様のご参加をお待ちしています！

※当日キャンセルの際、料金はかかりませんが必ずご連絡下さい。

令和3年4月号のサン・スマイル通信より

掲載の商品価格はすべて「総額表示」へ変更致しております。

以前までの通信は「本体価格」にて掲載しておりますのでご注意ください。

ポイントカードご登録

初回登録料 300円

100円(税別)毎に1円分のポイントが加算されます。1円からご利用いただけます
「あら、1円足りないわ」という時にも
便利にご利用いただけます！



PayPay ヤマシジットカードのお支払いでも

ポイント加算されます！



みんな
だいすき

翻訳機械ポケット導入！

74言語対応！

We have installed a translation
machine "Pocketalk".

Available in 74 languages ♥



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