



名取増田店スタッフ 渾身のPOP紹介〜!

「マツコの知らない世界」で紹介された
スイカ史上最高糖度と言われる
幻の尾花沢スイカ『金色羅皇(こんじきらおう)』
販売にも
合いが入ります!



あまいよ!

名取にもきてね

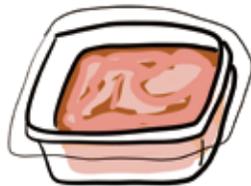
足りてますか?タンパク質 レンジで手軽に鶏ムネ調理

まるしん精肉部も日替わりでお買い得品が満載です。
先日は鶏ムネ肉が100g60円!
手軽にレンジ調理で1品つくってみませんか?

耐熱容器に鶏肉を入れ、
皮目にフォークでぶすぶす穴をあけます。
お酒を少しとポン酢、めんつゆを全体にかける。
ふんわりラップをしてレンジで3分(500w)、うらがえして3分。
火が通っているか確認しながらうすぎりにしたらぼん酢煮完成!

※加熱しすぎると固くなるのですが、生食はNGなのでしっかり加熱しましょう。

最初は皮目を
上にしてチン!

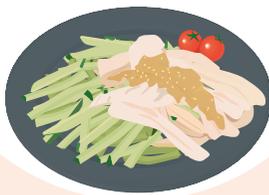


お酒と塩コショウ、
きざみネギと一緒にレンチンして、
タレをかけるよだれ鶏も美味しいです!
(タレ:しょうゆ、砂糖、酢、ラー油を
大さじ1ずつ+にんにくチューブ少し)



口水鶏

手でさいて、
バンバンジーもいいですね。
せんぎりきゅうりとトマトをそえて。
(タレ:酢、すりごま大さじ2、
みそ、ごま油、豆板醤小さじ1)



棒棒鶏

TAKE
FREE!

真心のこもった新鮮で美味しい情報をお届けします

隔月発行

57号 2023年8月20日発行



まるしん通信



marushinsystem.com

発行:(株)まるしんシステム 宮城県仙台市太白区長町5丁目2-1 022-304-0966

八百物屋まるしん業務スーパー古川店 6月にオープンしました!



南方店で詰めた野菜果物を配送し古川に陳列しています。
田んぼ道の中ハイエスを運転する社長夫妻↓

GO! GO! まるしん号!



まるしんハイエス↑見かけたらきつとイイコトありますよ^^



八百物屋まるしんは、県内に7店舗。
「おいしさ」「楽しさ」「買いやすさ」を発信します!



- ・八百物屋まるしん長町駅前店
- ・業務スーパー塩釜店
- ・業務スーパー南方店
- ・業務スーパー富沢店
- ・業務スーパー名取増田店
- ・業務スーパー南吉成店
- ・業務スーパー古川店

長町駅前店、店頭にはお買い得イチオシ商品案内が! 今年も駅前の七夕飾りきれいでした。

Facebook ページ「八百物屋まるしん」でお買い物情報更新中！

↓こんな感じで情報発信しています。

6/29

まるしん店頭ではホワイトとうもろこし2Lサイズが98円です！

黄色いとうもろこしよりも甘味が強く柔らかい実が特徴です。あまり安売りする機会がないのでぜひどうぞ。

そしてズッキーニが68円！大きい👉

実はズッキーニ、広報担当のマイブームでして、毎日のように食べています。

某うどんやさんでズッキーニの天ぷらを初めて食べてからはまりました～。

これまではラタトゥユか、輪切りにしてオリーブオイルで焼く、くらいしか食べ方を知らなかったのですが、天ぷらいいですよー。

細長く切ったズッキーニに薄く衣をつけてさっとあげるだけです。めんつゆでも塩でもいけます。

すぐ火がとるし、なんなら生でも大丈夫なので簡単です。かじった時の

食感が楽しくて、子どもたちも大好きです。ぜひお試しくださいませ～。

夏野菜たっぷり食べてビタミン、カリウム、補給しましょう♪



7/25

ぶどうも続々入荷しています。シャインマスカット、ピオーネ。凍らせてアイスがわりもいいですね^^

伝統野菜の仙台長なす、小さいサイズがたくさんはいて298円です。皮がうすくて身がぎゅっしりしてお漬物におすすめ。塩とミョウバンでつけて半日から美味しく食べられますよ。精肉コーナーも賑わってます。黒毛和牛全品半額セール、焼肉、ステーキでスタミナつけてください。冷しゃぶにおすすめ薄切りの豚肉も売ってます。キャベツやもやしなどたっぷりのお野菜と一緒にどうぞ！



仙台長なす
痛みやすい品種なので、生野菜で店頭で
することは少ないです。お漬物が最高！

8/14 2023年お盆商戦～。

水曜から登米市南方町で勤務しており
現場が楽しくて笑顔が隠せない社長です(笑)→

スイカのネットかけが地味に辛い👉
スイカをひっくり返しておしりからネットをかけ、
リボン結びしたあと値段を貼って箱に戻す。
スイカは重いし、落とせない緊張感はんばないし、
どんどん売れてあられるし・・・。
とにかくがおる。笑
頑張るぞ～。たくさん買って食べてくださいね。



あるあるある、
あるあるあるある、
まだこんなに
あるじゃーん！！泣



初心者向けみやぎ弁講座

がおるとは→宮城県の方の「こわい」とも似た意味だが、
どちらかというところ「こわい=身体的疲労のみ」「がおる=身
体的疲労+精神的疲労」も含んでいる。

7/6

木曜はにんじんがお買い得です。
広報担当の家で流行っている食べ
方は、スライサーなどで千切りにした
にんじんを、カラムーチョやベビースタ
ーなど(スナック菓子)と混ぜてマヨネ
ーズで和えたサラダです。子どももパ
クパク食べてくれます。おつまみやお
弁当にもおすすめ！
暑さのせいかしょっぱい、味の濃いも
のが食べたくなるのですが、これだと
あまり罪悪感なく美味しくいただけます^^
ぜひお試しください。



酢とオリーブオイル
塩コショウだけの
キャロットラペも
美味しいです！

ごまやナッツ類を
プラスしてもGOOD！

