

わが店自慢の“ベスト逸品”どうぞご来店ください
元気なとり“一店逸品運動”展開中!



食通のごまドレッシング
 ○まるやかな口当たりは、野菜嫌いのお子様にもサラダ大好きにさせる美味しい人気商品。
大友八百屋 (増田)
☎382-2730



担々麺と陳麻飯
 ○看板麺飯! 四川山椒の辛さと挽肉の旨みの「陳麻飯」、胡麻の素材と香ばしい味わいの「担々麺」。
陳麻家 名取店 (下増田)
☎382-9433



デミグラスソースのハンバーグ
 ○1979年の創業以来、変わらぬ手作りの温かさあふれるハンバーグ。
ハンバーグレストラン HACHI 名取本店 (増田)
☎384-2508



できたて“生ビール”と味自慢の“ジンギスカン”
 ○緑の庭園を見渡しながらの生ビールとジンギスカンは最高です。
サッポロビール園 (増田)
☎384-9301



せりとじそば (しょうゆ・みそ味)
 ○醤油とダシのハーモニー、味噌汁郷土の味。お好みで選んで…。
手打そば 宗 (増田)
☎382-8480



オリジナルウェア・リメイクウェア
 ○タンスに眠っている着物をリメイク。あなただけのファッションに。
たけや (関上)
☎385-0205



めんたいとんかつ
 ○県内産明太子が「みっちり」詰まって美味しさ満点! 素材と味にこだわり抜いて36周年。
とうきょうとんかつ (増田)
☎384-3701



サッポロビヤクラッカー
 ○ほろ苦い味わいで、クセになるビール酵母エキス入りクラッカー。
サッポロビール株仙台工場 (増田西)
☎382-3781



信州安曇牧場の香り
 ○北アルプス信州安曇野より、風味豊かなおいしい牛乳をご家庭へ。
(有)エムサイトウ (館腰)
☎382-1304



こうや黄金餅
 ○名取特産、耕谷糯米を丹念に和菓子屋の技術で搗き上げ、伸びがあり腰のある餅に仕上げました。味わいをお試し下さい。
たこうや (増田)
☎382-3121



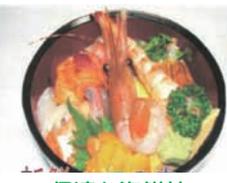
関上浜やの海鮮ちらし
 ○関上浜に揚がる日本の赤貝をはじめホッキ貝、ヒラメなど新鮮なネタを12品取りはめしました。
(有)まるしげ漁亭浜や (関上)
☎385-1436



関上産赤貝の塩漬け
 ○地元関上に水揚げされる日本の赤貝です。第36回農林水産大臣賞を受賞致しました。
(有)マルタ水産 (関上)
☎385-2492



関上朝市で大好評!!! 生ホルモンと手作りメンチカツ
[あなたの胃袋を満足させます]
 ○関上朝市で人気のホルモン・手作りメンチカツは当店自慢・売切御免の逸品です。
アイザワミート (関上)
☎385-2539



伊達な海鮮丼
 ○13種類のネタを盛り込んだボリュームたっぷりの海鮮丼です!! 仕入状況により、旬のネタで提供いたします。(税込み2,950円)
美晴軒 (関上)
☎385-2713



ちょこっとキラリ☆ハマボウフウ
 ○解熱や発汗などの薬用効果やカルシウムなどの栄養成分で注目されているハマボウフウ。地元で栽培されているハマボウフウを添え物、和え物、ソースなどお寿司に添えてご奉仕。独特の味と香りをご賞味下さい。
若草寿司 (関上)
☎385-0818



海鮮揚
 ○新鮮な魚介を丸ごとのせた贅沢な揚蒲鉾。全国蒲鉾品評会で水産庁長官賞を受賞しました。
榊ささ圭 増田店
☎384-8185



黒あめ
 ○創業以来不変の味わい深く、コクのある味覚の黒あめ。
相馬屋菓子店 (関上)
☎385-0455



若甞錠S
 ○若甞錠Sに含まれる薬用人参6年根が体を温めカゼ予防に絶大の効果! チラシ持参の方サンプル無料。
アポロ薬局 (増田)
☎382-3207



十六栄養米
 ○食生活に役立つ食材と穀物をおいしくブレンドした雑穀米です。炊きあがりには彩り鮮やか!
アニュー名取 (増田)
☎384-5329



時計・メガネ・補聴器
 ○眠っている思いの時計よみがえらせます(修理いたします※一部状態によっては修理できない場合もあります)。時計・メガネ・補聴器 修理・アフターサービスにおましても真心こめてご奉仕いたします。また、お買い上げごとに粗品進呈致します。
大宮時計メガネ店 (増田)
☎382-2723



愛島産の竹箒
 ○地元愛島の孟宗竹で作りました。本物の良さを実感して下さい。
丹野商店 (増田)
☎382-3631



バラエティーに富んだ魚の種類です
 ○鮮魚の種類がとにかく多いです。おすすめは“かに”です。
森幸魚店 (増田)
☎382-2332



日本製グンゼ商品
 ○日本製、グンゼ商品、取りそろえております。やっぱり、日本製は、丈夫で、着心地、抜群!!
星貝服店 (増田)
☎382-2327



炭火焼“焼き魚”
 ○新鮮なおさかなを、こだわりの自然塩・秘伝のたれで1つ1つ炭火でじっくり焼き上げていきます。ぜひ一度、ご賞味下さい。
北條鮮魚店 (増田)
☎384-4501



カジュアル写真
 ○普段着の姿で気軽なポーズ。残していきたいこの1枚。¥3,000〜(予約制)
タカハシ写真 (増田)
☎382-3206