

# この商品がなくては ひまわり市場は語れない!!

スタッフがオススメするこの冬 激熱の商品たち!!

店長：ゆいたく

ご意見番：みゆちゃん

## 八ヶ岳のグラノーラ：レッドファーム株式会社



511円

天然の甘みと香ばしさが  
クセになる!  
低温でじっくり時間を  
かけて焼くことで  
酸化しにくく安心して  
食べられます。  
色々な種類が楽しめます!



## f ドレッシング：YETI



680円

鎌倉七里が浜で評判の  
イタリアンカフェを  
やっていた  
山崎ご夫妻が作る  
インパクト系ドレッシング!!



## 八ヶ岳湧水サーモン：川魚専門店みやま



100gあたり 368円

清里の湧水で育った八ヶ岳  
湧水サーモンは川魚特有の  
臭みが無く、身が締まり  
キメが細かい肉質が特徴です。  
ひまわり市場さんでしか  
お求めいただけない  
八ヶ岳湧水サーモンを  
ぜひご賞味ください。



## スチームマフィン スコーン：Vapeur(ヴァプール)



130~260円

自家製酵母でつくる  
100%天然色。【子どもたちに、  
家族に、大切なひとに  
食べてほしいと思えるモノを】  
提供します。お腹を通して  
消化するまでが  
美味しかったなと思える  
心も身体も温まるような味です。

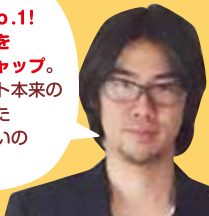


## POMODOLO トマトケチャップ、畑のするめ：明野市場



650円 (トマトケチャップ) 298円 (畑のするめ)

地元のリピート率No.1!  
甲州ワインビネガーを  
使用したトマトケチャップ。  
砂糖を抑えて、トマト本来の  
甘さを存分に生かした  
フレッシュ感いっぱいの  
味わい!

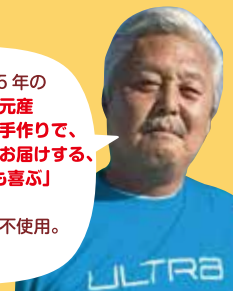


## 若神子餃子：若神子餃子 道楽



600円

テニスコーチ歴 35 年の  
おやじが愚直に地元産  
食材にこだわり、手作りで、  
皆様の健康を願ってお届けする、  
「ごころもからだも喜ぶ」  
若神子餃子道楽。  
砂糖、化学調味料不使用。  
(冷凍食品です)



## プリン、シフォンケーキ：つどい工房 杜の風



160円 (プリン) 150円 (シフォンケーキ)

北杜の杜に新しい風を吹き込もうと障害者と  
支援スタッフがつどい、共に働く場。  
なめらかカスタードのまるやか焼きプリンと  
季節ごとの変化を演出、ふんわりシフォンケーキ。

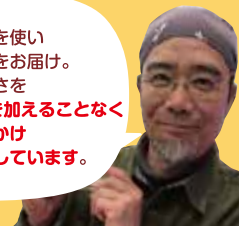


## 野菜スープ：八ヶ岳南麓スープ研究所 Petit Dej(プチデジュ)



436円～(ねぎ、かぼちゃ) 491円(人參)

八ヶ岳南麓の野菜を使い  
季節ごとのスープをお届け。  
野菜本来のおいしさを  
引き出すため、水を加えることなく  
ゆっくりと時間をかけ  
心をこめて手作りしています。

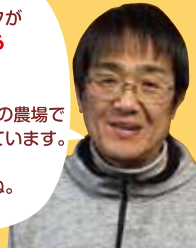


## 八ヶ岳豆腐：豆の花



216円

障がい者さんスタッフが  
丹精込めて安心できる  
商品を作っています。  
食材のほとんどは、  
すぐ近くの『春の陽』の農場で  
採れたものを使用しています。  
是非、食堂にも  
遊びに来てくださいね。



## 新鮮な野菜：畑山農場



180~320円

「顔が見える、畑が見える  
有機野菜」がテーマの有機農場。  
農薬や化学肥料を使用せず、  
広大な土地で 70 種類ほどの  
野菜を栽培、販売を  
行っています!



年末年始営業時間〈2018年元旦はお休みします〉(～12/30) 平常営業 9:30～20:00(12/31) 9:30～19:00(1/2,3) 11:00～18:00(1/4～) 平常営業 9:30～20:00

目指しているのは「八ヶ岳のびっくり箱」

ひまわり市場

北杜市大泉町谷戸 3905  
TEL.0551-38-4744  
http://himawari-ichiba.com/  
ホームページ見てね!! ひまわり市場

営業時間  
9:30～20:00  
年中無休

