



エブリーのめざすサービスは、安心できる安全な食品を、信頼できる価格で、気持ちよく、楽しくお買物していただくことです。

●**チョコー醤油**
しゃぶしゃぶのたれ
胡麻を贅沢に使用し、丹念に練り上げて風味豊かに仕上げました。

●**倉敷味工房**
きんごましゃぶ
胡麻の王様金胡麻を二度焙煎し、すり鉢方式で丹念にすりあげ、味と香りを十分に引き出しました。

●**日向鶏たたき**
こま、ねぎ、タレ付きなので、ご家庭でも簡単に本格的な味わいを楽しめます。

●**黒毛和牛たたき**
霜降りブロックを下味し、一晩寝かせてから丁寧に焼きました。冷たいビールに最高です。

●**肥後手延素麺** ゆきやき
先代から受け継いだ手延べ技術を大切に守り、こだわりの職人が生み出した究極の極細素麺は、しなやかさこそしの強さも負けません。こだわりの味と食感を楽しんでください。

●**小山製麺** 焼肉屋の盛岡冷麺
シコッとしたコシの強い麺と、こだわりの牛スープが自慢です。焼肉屋さんの冷麺の味をご家庭で楽しめます。



●**冷しゃぶ用** 熊本県産未来村とん
熊本県の生産グループ「未来会」が、熊本県ハイブリット豚を使用し、飼料に麦をブレンドするなど、白くしまった脂質に仕上げたおいしい豚肉です。

●**馬路村** ゆずの村のぼん酢
まろやかなかつおだしと白梅のゆずの絶妙なバランスは和風ドレッシングとして利用したり、ギョウザ、冷やっこ、お刺身、焼肉のタレなどに万能です。

●**本荘たしる屋** 麻乃実とつゆ
麻の実の香ばしさと豆腐のまろやかさが優しい、プリンのお豆腐です。

●**山内本店** 手づくりつゆ名人
優良な杜崎産の本がっお煎り節と脂肪分の少ないいりこを使用。めんつゆはもちろんです。煮物などに大活躍です。

●**ひろた** しいたけ入りのそうめんつゆ
しいたけの持つ独特の風味をそのまま活かした、濃くのある風味をお楽しみください。そうめん、ざるそば、ひやむぎ、天つゆ、どんぶりなどにどうぞ。

●**山都産** 西永さんのスリムねぎ
●**静岡産** 本わさび
●**小川産** 本村さんのしょうが
●**高知産** みょうが
●**御船産** 上田さんの国産にんにく

ハローグリーンエブリー

美味しい夏が涼を連れてやってきた。

エブリーの夏 冷たいご馳走

暑い夏にも、暑さを和らげてくれる食があります。エブリーは、今年の夏も涼しさを届けてくれる涼味食品をたくさんご用意しました。

●**遠藤製菓** くずきり、みつめ、あんみつ
フタを開けて蓋をかけるだけで、人気の和風デザートが召し上がれます。

●**田中製菓** ところける水羊かん
上品な甘さが口いっぱいに広がります。あずき、さつまいも、抹茶を食べ比べてみてください。

●**かざま屋田鹿製店** 昔づくりのとろころん
ミネラル豊富な海藻から作られた、まさにスローフードのおいしさ。

●**九国ジェラート** たまごバナナ、黒糖キャラメル、巨峰、玉露、マンゴー、あまおう、紅いも
九州各地の厳選素材を、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。素材よりの素材の美味しさが際立つ贅沢なスイーツです。

●**まよみ堂** フルーツみずぎ、抹茶みずぎ
夏季限定のフルーツみずぎ、フルーツをふんだんに盛り合わせたかき氷に練乳をたっぷりとかきました。抹茶の深みのある味わいも楽しめます。

●**米白餅本舗** プリン大福
お餅の中にジャージー牛乳で作ったカスタードプリンが入ったアイス大福です。

●**しろくま** 氷しろくま、ストロベリーしろくま
鹿児島名物として全国的に有名になったかき氷「白熊」を鹿児島より直送してお届けします。

●**ジロロモノ** オリーブオイル
有機栽培されたオリーブの実を丁寧に低温圧搾して、まろやかな風味に仕上げました。オリーブらしい香りとアーモンドのような香ばしさも感じます。

●**サンテラモ** EXバージンオイル
ホワイトラベル、グリーンラベル、オーガニック
南イタリアのプリアラ州の農場で手摘みしたオリーブを収穫から24時間以内加工し、石臼でゆくりと搾りました。新鮮なオリーブの実の香りを楽しめます。

●**ハインツ** 冷たいスープシリーズ
シェファが丁寧に裏ごしたクリーミーでなめらかな味わいの冷製スープです。

●**エチゴビール** ビルスター、スタウト
自然あふれる新街市のエチゴビール醸造所で造られる地ビールは、繊細かつバリエーション豊富な個性豊かな味わいです。

●**コエドブルワリー** 加羅 Kyara 瑠璃 Ruri
埼玉県川越市を拠点としたコエドブルワリーのコエドビールは、職人の手仕事で作り上げたビールです。

●**ヤッホー・ブルーイング** よなよなエール 東京ブラック
長野県軽井沢のヤッホー・ブルーイングが製造。伝統的な上面発酵製法で造られたエールビールです。

●**枝豆とトマトの冷製パスタ**
◆材料(4人分)
パスタ(Na10).....300g
枝豆.....適量
トマト.....2個
ニンニク.....2かけ
オリーブオイル.....30cc
レモン汁.....30cc
バジル.....適量
大葉.....適量
塩・コショウ.....少々

◆作り方
①枝豆は下茹でし、豆を取り出しておきます。
②大きな鍋にお湯を沸かし、塩を加えパスタを少し柔らかめに茹でます。
③パスタが茹で上がったら、水で冷やし、水切りをします。枝豆を加え、オリーブオイル、ニンニクのみじん切り(1かけ分)と混ぜ合わせ、塩・コショウします。
④トマトを角切りにし、バジル、大葉をみじん切りにします。
⑤④のトマト、バジル、大葉にオリーブオイルとニンニクのみじん切り(1かけ分)を混ぜ、レモン汁を加え、塩・コショウで味を整えます。
⑥⑤をパスタに混ぜ合わせ、皿に盛り付けたら出来上がり。

エブリーだけのオリジナル!

福田病院プラザナチュラル
大塚料理長の自然派食品

お客様をはじめ、家族全員のすこやかな健康のためには、「日頃の食生活が大切」と強い信念を持たれている大塚料理長と、「お客様の健康と元氣応援団」をコンセプトにするエブリーがコラボレーションしたオリジナル商品。ご家庭で安心して召し上がっていただけるよう、自然食材にこだわった大塚料理長の自然派食品を食卓にいかがですか。

●**冷凍食品各種**
ハンバーグ、エビフライ、和牛コロッケ、鶏肉ポークメンチカツ、スライサークリームコロッケ、チキンコロッケ、ベーコンチキンステーキ
国産野菜をふんだんに使用した、こだわりの冷凍食品です。手頃な価格で本格的なレストランの味を手軽にお楽しみください。

●**ステーキスパイス**
ステーキやバーベキューにピッタリ、ちとスパイシーな調味料です。

●**食べるラー油**
ラー油本来の風味に残る辛さが絶妙でうまい、刻みザイサイが入り、味に奥行きと深みがあります。

●**ドレッシング**
ノンオイル、ひまわり、ごま
生野菜、温野菜をはじめ、焼き魚や鍋料理、ハンバーグ、フライなどにも使え、いつものメニューを簡単＆ヘルシーに演出します。

●**ナチュラルカレー**
国産牛をじっくり長時間柔らかく煮込んだ本格派カレーです。

●**ハッシュドビーフ**
濃厚なデミグラスソースに国産牛を柔らかく煮込み、素材の旨みが調和した贅沢なハッシュドビーフです。

●**天草大王カレー**
天草にこだわった大塚地産「天草大王」を使って丁寧に煮込んだ本格カレーです。

お盆のおもてなし

お盆は先祖の霊が帰ってくる日。心を込めて作った精進料理をお供えし、精霊をお迎えする大切な行事です。また、お盆は年に数回の里帰りの時期でもあります。懐かしい顔ぶれが揃い、楽しい食卓を囲むご家庭も多いはず。エブリーでは、帰省されたお客様をおもてなしする、故郷の味を数多くご用意しております。

●**野菜煮物用各種** 椎茸・蓮根・里芋・南瓜など
お盆には欠かせない野菜の煮物。四季の恵を感じながら、先祖の霊にお供えしましょう。

●**川口屋** 創作さしみこんにやく
彩り美しいこんにやくは、おもてなしのひとつ品としても喜ばれます。

●**奥井海生堂** 羅臼昆布、利尻こんぶ
京や全国の有名料亭の高級昆布を扱う奥井海生堂は明治4年創業の老舗。懐石料理には欠かせない、最高級のだし昆布をどうぞ。

●**鈴乃家** さしみこんにやく
群馬県下田に田地方の萬葉芋を原料に、手作業で丁寧な作り上げました。からし唐辛子を合わせてお召し上がりください。

●**クリエイションボックス** 香信干し椎茸
大分産したけ「香信」の干し椎茸は、香りがはかみやすいのが特徴。戻りが早く、使うのに便利です。

●**内田安喜商店** 絹あつあげ
昔ながらの製法を守り、九州産大豆フクユカを100%使用した絹あつあげは、まろやかな口当たりが特徴です。

●**マルトモ** 削り節
低脂肪で酸度の良いカツオのみを使用。選んだのは塩分控えめで味もやさしく、減塩メニューにも向いています。

●**熊本産** 完全熟マンゴー
熊本豊かな大地と美味しい水、そして太陽の光を浴びて健康に育った完全熟マンゴーです。

●**和歌山・山梨産** 桃
上品な味わいの桃は、今が一番おいしい季節です。冷たい水で冷やすと変色もせず、風味も落ちません。

●**熊本産** アールスメロン
熊本を代表する果物といえるアールスメロン。果汁が多く、後に残らない上品な甘さで特徴です。

●**北海道・熊本産** スイカ
甘い、サクサクの歯ごたえが人気のスイカは夏の定番です。

●**あわしま** らくがん各種
お盆のお供え物には欠かせません。落雁粉がまぶされるもち米粉と砂糖を使用し、口どけの良さと、後味のさらりとした甘さが特徴です。

●**熊本産** 幸水梨
程よい甘みと酸味が絶妙な幸水梨はジュースやデザートにも最適です。消化によく、美容にもよい果物です。

●**神奈川・三崎港直送** 三崎まぐろ
熊本市初登場の西松の三崎まぐろ。本場三崎港で水揚げされた旬のまぐろを食卓にどうぞ。

●**刺身盛り合わせ**
旬を迎える新鮮な魚介をお好みに合わせて贅沢に盛り合わせ致します。

●**村上カラシレンコン店** 辛子蓮根
熊本名物といえる辛子蓮根。ふるさとの味として喜ばれること間違いなし。

●**カナダ産熊本肥育** ●**特選霜降り馬刺し**
味・質ともに最上級の特選霜降り馬刺し。県外からのお客様にも自信をもってお出しできる熊本の味です。

●**地ビール**
長瀬野郎井沢のヤッホー・ブルーイングが製造。伝統的な上面発酵製法で造られたエールビールです。

毎週金曜日はお買得 **金曜日** エブリーの **金曜日**

新鮮な野菜からお肉、お魚、総菜まで、100円からの均一価格でご奉仕します。

毎週金曜日は **エブリーカード ポイント3倍**

●**長瀬店** 熊本市月出8丁目1-17 096-381-9485

●**九品寺店** 熊本市九品寺3丁目17-17 096-366-1717

●**近見店** 熊本市近見1丁目3-5 096-359-7575

●**健軍店** 熊本市花立5丁目9-18 096-331-7505

●**島崎店** 熊本市島崎2丁目12-1 096-327-2111

●**全日営業** 午前 9:00~ 深夜 12:00まで営業