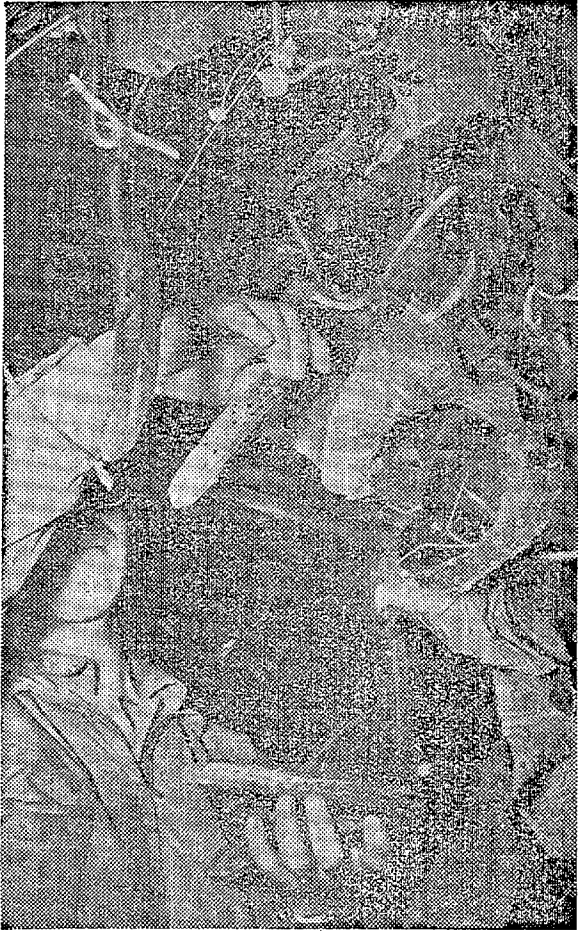


年々アイスクリームの需要がたかまってきているとはいえ まだまだ欧米なみに食生活をきかずにはほど遠い存在だ クリスマスを一カ月後に控えた製造元では 丹念にアイスデコレーションの芸術品をつくりあげてゆく(平の乳業会社)

季節わすれた 春のにおい



抑制キュウリの栽培も盛んだ サツキミドリ 種は今が出荷時期 室内は上衣をぬぎたいほどのあたたかさだ(綾城・渡辺地区で)

○...の産地は遠く、旬の味を味わうには、産地直送の野菜がおすすめです。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。

○...の産地は遠く、旬の味を味わうには、産地直送の野菜がおすすめです。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。

○...の産地は遠く、旬の味を味わうには、産地直送の野菜がおすすめです。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。

○...の産地は遠く、旬の味を味わうには、産地直送の野菜がおすすめです。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。

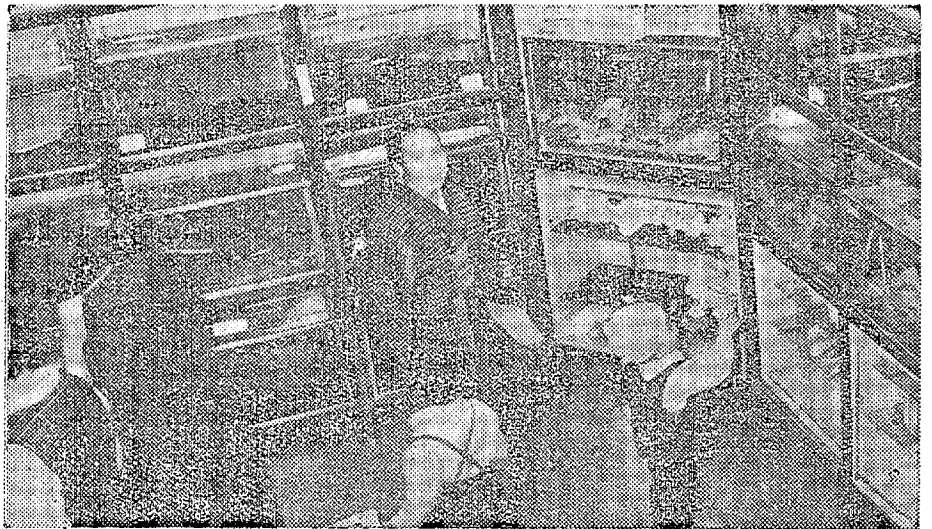


9月中旬に種まき 三回の鉢あげを終えて市場や一般家庭のもとにとどくの約1年2カ月かかる だがシクラメンの地元出荷は割り合い低い 11月下旬ごろから100%東京の市場に送られるという(平・中平産で)

土曜特集

花と小春の季節に目を惹かせる、クリスマスローズの香り。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。木枯らしの寒さで、野菜の味は、秋の味と違って、甘みが増しています。

野菜クレープの中、季節を忘れた、キュウリのトマトなど、色とりどりの野菜が、花開いた、ミニトマトが、テーブルの上では、季節の香り、心が和らぎ、師匠の冷たい中、季節を忘れた、春のにおいが、かき、



4・5歳の子供からおとしよりまで 見て楽しみ ふやして楽しめる熱帯魚はいま静かなブームを呼んでいる 最近新川や古川あたりでとれるようになったグッピーは 50円からと買いやすさもあり流れゆきも上々(平のデパート)

12月1日からエレクトーン演奏

新規100名*****

今がチャンス!

12月1日→15日にお申し込みのお客様にすてきな記念品を準備しました
このチャンスにお誘い合わせてお申し込みください
なお 会員の方には更新の際記念品をさしあげます
お気軽にカウンターへお申し込みください

COMPACT **コンパクト**

平塚前不二屋ビル地下 TEL・03003・事務所01314

