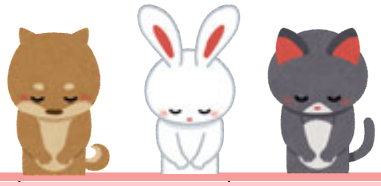
# 9月のビオ・あつみエピスリー豊橋

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>2000円以上お買い上げでクーポンプレゼント<br>月曜クーポンの日<br>あくび牛乳&あつみたまごお買得 DAY! | **2**<br>「自然の味」商品が全品10%引き！<br>自然の味の日 | **3**<br>野菜・肉・魚がお買得<br>生鮮市 | **4**<br>冷凍食品の日<br>全品2割引<br>一部対象外あり | **5**<br>フライがお買得！<br>フライデー | **6**<br>渥美半島醸造クラフトビール<br>全品2割引<br>スタッフ川崎によるおすすめ試食販売<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) | **7**<br>有機朝市 9:00-11:30<br>レシートの「あたり」で景品プレゼント！<br>ラッキーレシートの日<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) |
| 9/1 - 9/7 「秋はじまり祭」 | | | | | | |
| **8**<br>2000円以上お買い上げでクーポンプレゼント<br>月曜クーポンの日<br>あくび牛乳&あつみたまごお買得 DAY! | **9**<br>「自然の味」商品が全品10%引き！<br>自然の味の日 | **10**<br>野菜・肉・魚がお買得<br>生鮮市 | **11**<br>あつみ公式プリペイドカードBIOCAの日<br>全額BIOCA払いで会計5%引 | **12**<br>フライがお買得！<br>フライデー | **13**<br>渥美半島醸造クラフトビール<br>全品2割引<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) | **14**<br>有機朝市 9:00-11:30<br>店のスタッフが選ぶ今月のおすすめ商品<br>ビオコレの日<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売)<br>naiad様ヘナ染め勉強会 |
| 9/8 - 9/14 「シニアの秋グルメ」 | | | | | | |
| **15** 敬老の日<br>2000円以上お買い上げでクーポンプレゼント<br>月曜クーポンの日<br>あくび牛乳&あつみたまごお買得 DAY!<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) | **16**<br>「自然の味」商品が全品10%引き！<br>自然の味の日<br>55bread様(パン屋さん) | **17**<br>野菜・肉・魚がお買得<br>生鮮市 | **18**<br>アイスの日<br>全品2割引<br>カフェジェラートも対象 | **19**<br>フライがお買得！<br>フライデー<br>ブルーオリオン様(カヌレ、アイシンクッキー販売) | **20**<br>渥美半島醸造クラフトビール<br>全品2割引<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) | **21**<br>有機朝市 9:00-11:30<br>レシートの「あたり」で景品プレゼント！<br>ラッキーレシートの日<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) |
| 9/15 - 9/21 「秋彼岸の団らんメニュー」 | | | | | | |
| **22**<br>2000円以上お買い上げでクーポンプレゼント<br>月曜クーポンの日<br>あくび牛乳&あつみたまごお買得 DAY! | **23** 秋分の日<br>「自然の味」商品が全品10%引き！<br>自然の味の日 | **24**<br>野菜・肉・魚がお買得<br>生鮮市 | **25**<br>米・味噌の日<br>量り売り<br>1割増量 | **26**<br>フライがお買得！<br>フライデー | **27**<br>スタッフ川崎によるおすすめ試食販売<br>ビオ・あつみの日<br>自然派輸入ワイン全品2割引<br>360°PIZZA 全品1割引<br>渥美半島醸造クラフトビール 全品2割引<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) | **28**<br>有機朝市 9:00-11:30<br>ガラガラ抽選会<br>アティティ様(スパイスカレー&ナン販売) |
| 9/22 - 9/28 「発酵食で腸活」 | | | | | | |
| **29**<br>2000円以上お買い上げでクーポンプレゼント<br>月曜クーポンの日<br>あくび牛乳&あつみたまごお買得 DAY!<br>オグスエネジー様(包丁・刃物研ぎ) | **30** 棚卸し 19:00閉店<br>「自然の味」商品が全品10%引き！<br>自然の味の日<br>オグスエネジー様(包丁・刃物研ぎ) | 【お知らせ】<br>9/30は棚卸しのため<br>19時閉店とさせていただきます。<br>お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。 | | | | |
| 9/29 - 9/30 「秋鍋はじめましょ」 | | | | | | |



## 店長のオススメ 123 !!!

店長白谷が選ぶ「コレ、旨かった。」今月のおすすめをご紹介！

### その1
渥美半島醸造
**KIKI**

夏にぴったりのサマーエール ほんのりと甘夏が香り、さわやかで飲みやすい！日常の様々なシーンに寄り添う、自由なスタイルで楽しめる一本

### その2
社龍
**紫蘇餃子＆薬膳ラー油**

皮にも餡にも豊橋産大葉を使用したさっぱり餃子！桂皮や八角などが入った秘伝の薬膳ラー油と相性抜群です。

### その3
高木商店
**焼き鯖の燻製塩オイル煮**
**焼き塩さば**

特大国産鯖を香ばしく炙り、燻製塩とオイルで味付けしたオイル煮はおつまみに最適。ごはんのおかずにちょうどいい塩辛さの塩さばはお茶漬けにしても◎


**ビオ・あつみエピスリー豊橋店**
☎ (0532)69-5544　FAX (0532)69-5545
〒440-0837 豊橋市三ノ輪町本興寺2－12


OPEN 10:00～20:00
（日曜日のみ9：30～）
モーニング 10:00～11:00
ランチ 11:00～14:00

インスタもやってます！
@BIOATSUMI.TOYOHASHI

BIO Atsumi