

1 月のバイオ・あつみエプスリー豊橋

月	火	水	木	金	土	日							
恵方巻ご予約承ります！  予約開始：1/5(月) 締切日：1/29(木)			新年からは 朝市が毎週火曜日に 変わります 		1 元旦 休業 あけましておめでとうございます		2 休業		3 休業		4 休業		
1/5 - 1/11 「シン朝活で馬力アップ」													
5 福 営業時間 10:00-20:00 福袋販売 初売り 月曜 クーポンの日		6  「自然の味」商品が 全品10%引き！ 自然の味の日		7 野菜・肉・魚がお買得 生鮮市 七草粥を食べる日 IRODORIナッツ様 (ナッツバター販売) なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)		8 冷凍食品の日 全品2割引 一部対象外あり		9 フライがお買得！ フライデー なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)		10  渥美半島醸造 クラフトビール 3種セール！ BIOドーナツの日 fuku fuku muffins様 (マフィン販売)		11 おしるこ振る舞い 鏡開き Coon Tuk Tuk 様 (タイ料理販売) アティティ様 (スパイスカレー＆ナン販売)	
1/12 - 1/18 「冬の滋養たっぷり」													
12 成人の日 2000円以上お買い上げで クーポンプレゼント 月曜 クーポンの日 あくび牛乳&あつみたまご お買得 DAY!		13 有機朝市 9:00-11:30 「自然の味」商品が 全品10%引き！ 自然の味の日		14 野菜・肉・魚がお買得 生鮮市 IRODORIナッツ様 (ナッツバター販売) なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)		15 あつみ公式プリベイドカード BIOCAの日 全額BIOCA払いで 会計5%引		16 フライがお買得！ フライデー		17  渥美半島醸造 クラフトビール 3種セール！ BIOドーナツの日		18 レシートの「あたり」 で景品プレゼント！ ラッキー レシートの日 Lana with. 様 (グラノーラ販売) アティティ様 (スパイスカレー＆ナン販売) なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)	
1/19 - 1/25 「大寒の旨いもん」													
19 2000円以上お買い上げで クーポンプレゼント 月曜 クーポンの日 あくび牛乳&あつみたまご お買得 DAY! オグスエネジー様 (包丁研ぎ)		20 有機朝市 9:00-11:30 「自然の味」商品が 全品10%引き！ 自然の味の日 fuku fuku muffins様 (マフィン販売) オグスエネジー様 (包丁研ぎ)		21 野菜・肉・魚がお買得 生鮮市 IRODORIナッツ様 (ナッツバター販売)		22 アイスの日 全品2割引 カフェジェラートも対象 なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)		23 フライがお買得！ フライデー		24  ビオ・あつみの日 自然派輸入ワイン全品2割引 360°PIZZA 全品1割引 渥美半島醸造 クラフトビール 3種セール BIOドーナツの日		25 かっちゃんのみつば焼き芋様 (焼き芋販売) アティティ様 (スパイスカレー＆ナン販売)	
1/26 - 1/31 「がんばる人に応援！」													
26 2000円以上お買い上げで クーポンプレゼント 月曜 クーポンの日 あくび牛乳&あつみたまご お買得 DAY!		27 有機朝市 9:00-11:30 「自然の味」商品が 全品10%引き！ 自然の味の日 なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)		28 野菜・肉・魚がお買得 生鮮市 毎月29日は肉がお得！ IRODORIナッツ様 (ナッツバター販売)		29 肉の日 米・味噌の日 量り売り 1割増量 なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)		30 フライがお買得！ フライデー		31  渥美半島醸造 クラフトビール 3種セール！ BIOドーナツの日 なまなき菓子工房様 (米粉たい焼き販売)			
1/26 - 1/31 「がんばる人に応援！」													
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します！ その1 渥美半島醸造 WANAKA IBC2025 金賞受賞！金賞の中からさらに選ばれる“カテゴリーチャンピオン”にも輝きました。 5種のハーブが織り成す、紅茶のように香り高い1杯です。  その2 メヒカリ唐揚げ&チップス 昔ながらの釜揚げ製法で歯ざわり豊かなポテトチップス。メヒカリの魚醤で味付けました。唐揚げは醤油ベースの下味がついているので揚げるだけ！ おつまみ、おかずどうぞ  その3 ヤマトフーズ レモンシリーズ 北海道産はたて、広島県産牡蠣、広島県産の子イワシを塩しモンで味付け。そのまま食べるのはもちろん、お料理のアレンジにも。茹でたてのパスタに絡めると絶品！ 													
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します！ その1 渥美半島醸造 WANAKA IBC2025 金賞受賞！金賞の中からさらに選ばれる“カテゴリーチャンピオン”にも輝きました。 5種のハーブが織り成す、紅茶のように香り高い1杯です。  その2 メヒカリ唐揚げ&チップス 昔ながらの釜揚げ製法で歯ざわり豊かなポテトチップス。メヒカリの魚醤で味付けました。唐揚げは醤油ベースの下味がついているので揚げるだけ！ おつまみ、おかずどうぞ  その3 ヤマトフーズ レモンシリーズ 北海道産はたて、広島県産牡蠣、広島県産の子イワシを塩しモンで味付け。そのまま食べるのはもちろん、お料理のアレンジにも。茹でたてのパスタに絡めると絶品！ 													
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します！ その1 渥美半島醸造 WANAKA IBC2025 金賞受賞！金賞の中からさらに選ばれる“カテゴリーチャンピオン”にも輝きました。 5種のハーブが織り成す、紅茶のように香り高い1杯です。  その2 メヒカリ唐揚げ&チップス 昔ながらの釜揚げ製法で歯ざわり豊かなポテトチップス。メヒカリの魚醤で味付けました。唐揚げは醤油ベースの下味がついているので揚げるだけ！ おつまみ、おかずどうぞ  その3 ヤマトフーズ レモンシリーズ 北海道産はたて、広島県産牡蠣、広島県産の子イワシを塩しモンで味付け。そのまま食べるのはもちろん、お料理のアレンジにも。茹でたてのパスタに絡めると絶品！ 													
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します！ その1 渥美半島醸造 WANAKA IBC2025 金賞受賞！金賞の中からさらに選ばれる“カテゴリーチャンピオン”にも輝きました。 5種のハーブが織り成す、紅茶のように香り高い1杯です。  その2 メヒカリ唐揚げ&チップス 昔ながらの釜揚げ製法で歯ざわり豊かなポテトチップス。メヒカリの魚醤で味付けました。唐揚げは醤油ベースの下味がついているので揚げるだけ！ おつまみ、おかずどうぞ  その3 ヤマトフーズ レモンシリーズ 北海道産はたて、広島県産牡蠣、広島県産の子イワシを塩しモンで味付け。そのまま食べるのはもちろん、お料理のアレンジにも。茹でたてのパスタに絡めると絶品！ 													