

# おいしいはしあわせ®



## サン・スマイル通信

No.185 2025.3月

### 今回の内容

- コ ラ ム てんちょ〜の何を話そうかな・四方山閑話・お客様の声・慎一郎のつぶやき・加藤木材コラム
- おすすめ商品 春のデトックス寒天！無肥料自然栽培のお茶  
ティーバッグ・Mental oil(CBD)・馬油・シアバター・安心食器「森修焼しんしゅうやき」

春時き種 入荷しました！

営業時間 10:45~19:00 定休日 日曜日 (祝祭日営業)

電 話 049-264-1903 Fax049-264-1914

住 所 〒356-0052 ふじみ野市苗間 1-15-27

HP [www.sunsmile.org](http://www.sunsmile.org) mail [mail@sunsmile.org](mailto:mail@sunsmile.org)

「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。  
この通信はホームページにカラー版をアップしています！



Home Page



Facebook



Instagram



LINE



今年も春のデトックスシーズン到来！

# 今年も 寒天 デトックス！

**デトックス！整腸作用・便秘解消！美肌効果！**

**コレステロールを下げる！血圧を下げる！血糖値を下げる！**

春は、代謝の落ちる冬にたまった毒素を排出するデトックスシーズンと言われています。

人間よ！デトックスしなさい〜と、自然界が人間に恵んでくれているかのように、山菜を中心とした食物繊維やミネラルが多い野菜が旬になります。

もちろん、それも大切ですが、プラスして今年は海藻パワーの集結！寒天も！いかがですか(^)

寒天の成分は、水分以外の 80%が食物繊維！**カロリーはゼロ！**水溶性と不溶性、両方の食物繊維の働きが期待できます。食物繊維が豊富なことから、デトックス作用が期待され、ダイエットなどの美容面、便秘解消などの健康面でも注目を集めてきました。もうひとつ、天草の成分であるアガロペクチンには、抗ガン化作用と、コレステロール値低下作用、美肌作用があることが伝えられています。天草 100%、伝統的製法で作られた糸寒天はこのアガロペクチンを豊富に含み、日常的な摂取で、健康や美容に役立ちます！



(天日干しをして寒天を作っている写真 小笠原商店←)

カロリー0！総コレステロール・悪玉コレステロール・中性脂肪・血糖値は天然寒天の摂取で低下！

(鎌田實医師)

寒天は食物繊維そのものです！一日2gでしっかりデトックスできて腸内フローラ様も 大絶賛です！

一番簡単な使い方！

**お米を炊く時に入れるだけ！**

もっちりと つやのいい ごはんが

炊き上がります！(一合ひとつまみくらい)

30分ふやかしておけば、みそ汁に、鍋に、煮物に、サラダに簡単に食物繊維が採れる

スーパー食品です！サン・スマイルのおすすめ寒天は 信州伊那の 小笠原商店さんの寒天！

多くの寒天は2日程度で強制的に製造するのに比べて

無添加、無漂白、無着色を伝統としていて天日干しなどで10日以上かかります。

寒天はどこも同じ？いやいや、ぜひ小笠原商店の天然寒天をお試ください！寒天は海藻が原料です寒い地域で、好天が続く場所が製造に適しているため、信州では一大産地になりました。

# 糸寒天のおいしい食べ方



南信州で12月から2月の厳冬期に寒天を凍結、天日乾燥している、  
天草100%使用。無添加・無漂白、食物繊維豊富な低カロリー食品です。



サラダに



味噌汁やスープに



お菓子づくりに



酢の物、和え物に



←寒天の原料 天草(海藻)です。  
江戸時代の京都、島津藩の殿様が参勤交代で宿泊した先で出された「ところてん」を残してしまっ、外に捨て置かれたものが寒さで凍り、溶け、また凍って溶けて乾燥されて 寒天の原型ができたといわれています。

寒天は隠元禅師の命名とされています。

めったに脚光を浴びることのない「寒天」ですが、実は私たちにとってお手軽で素晴らしい食材だと、改めて私も気が付かされました！

More 天然寒天ライフ！



糸寒天カット 20g ¥799

糸寒天カット 80g ¥1,836

小笠原商店の寒天はどうやって作っているの！？

こたえはこちらのQR動画から！(YouTube)

これであなたも小笠原商店の寒天のファンになっちゃうかも！(笑)

(20秒くらいから観るといいかも)



# てんちよの「今日は何を話そうかな」コーナー



ゆきこてんちよ

こんにちは！息子の受験が終りホッとしている てんちよゆきこです。「勉強しなさい」と言うのを途中で辞めたら、本当に勉強もろくにせず受験した事に我子ながら驚きです。前日に「明日はいよいよ受験だね」と言ったら「え！ そうなの？」と答えるこの余裕...。分らないはずはない。そう答えたいお年頃?! 親として口あばく勉強しろと言いつけるのか、放っておくのかどちらがいいと思いつるか？ 私は分らないまま終わりました。日本の義務教育で学ぶことは数学、英語以外はほぼ【現在分っている中では、こういうことだろう】という内容ではないだろうか。例えば社会・日本史・世界史で学ぶ内容は、どれだけ信憑性があるのか？ おと昔の遠い過去の出来事が正しく述べ伝えられるものだろうか。歴史上の維新や革命の英雄達や武勇伝は盛られたり美化されたりしてないのだろうか。実はその人物の周りに居た人の方が活躍していたとしてもおかしくない。私なんかは昨日のことも正しく伝え切れないし、話をあまり盛ったり、気に入らない事は言わないで隠したりする。なのでおと昔のことが正しく伝わるとは考えられないのです。教科書に載っていることはある意味物語りで、しかも都合の良い所だけ盛られてる?! 理科で生物ジャンルで学ぶ恐竜は、色すら想像上です。もしかしたらピンクとか白とかだったかも知れない。確かな証拠が無いのだからどうしたって人の想像の域を越えられない。引力とかエネルギーとかでは測れない大自然の摂理が地球も、宇宙を、もしかしたら宇宙以上の何かを作り出している中で私達が知っている事は

私達が考えられる範ちゅうだけのち(お)けな考察どいかないかも知れない。その考察をまとめたのが教科書だから、これが絶対の真理どは無いかも知れない。国語どよくある「作者の気持ち、考えを述べなさい」という問題に至っては、正解なんて誰が分るのサ！ 作者にしか分らんよと思いつ(ま)う。文章を讀んでどの本義に受け取るか千差万別。個性を大切にしたい教育をと言うならば、こんな問題は愚問中の愚問どはなからうか。漢字は覚えた方が良くと思うけど

息子に勉強しなさいと言わなくなったのは、それらを学べとばかり思えなかつたからです。昔は「職業」という科目があって農業、水産業、商業を学んでたそうです。今は「技術」という科目に変わり工業志向となつた。そして生きてゆく上で最も大切な食と体のこと。いわゆる医学という科目は無く、保健体育でちよびとどかじり程度です。

先日、息子の目がろ日経っても真赤、赤だつたので眼科へ行きました。ひんな事で費用を一旦支払うことに。(子どもなので医療費は無料が通常) 5分も診ないでたいた検査もついに8800円！ ハッセンハッピャク円！ 子どもの医療費が全額負担だつたら100%の確率で行かなくなる人が増えるだろう。そして逆に自力で治せる元気な子が増える!? 高校無償化も両手を挙げて喜んで良いものか？ それならば給食を学食をケミカルな人工物なしで無償化した方がおほほど健全で、本当の意味での考えられる脳みそを手に入れた大人に育つと思つております。学説も学ばれ先に無償にする所は？

## お客様の声

身体を壊して食の大切さを痛感し始めた頃、サン・スマイルさんを知り、そのお野菜や豆等の美味しさや、食べれば食べるほどに元気になるのを実感し、その食材のパワーを知り、お店に通うたびにワクワクしました。

縁あって、お店の仕事に参加させていただくようになり、ますますサン・スマイルさんが大好きになりました。

自分が元気になることが出来た力の源もなるほど！とうなずけました。

商品一つ一つが吟味されており、お野菜など心を込めてつくられたものである他、どの商品も愛をこめて商品作りされています。

社長さん、店長さんはじめスタッフの皆さんが実に心を込め、手をかけていらっしゃいます。それが伝わるからだと思いました。

品出しをさせていただいているだけで嬉しくて、お店のディスプレイやポップや発送などにしても、いかに手をかけ心をくばっているかを知り感心するとともに、自分の心くばりの足りなさや未熟さも痛感しました。

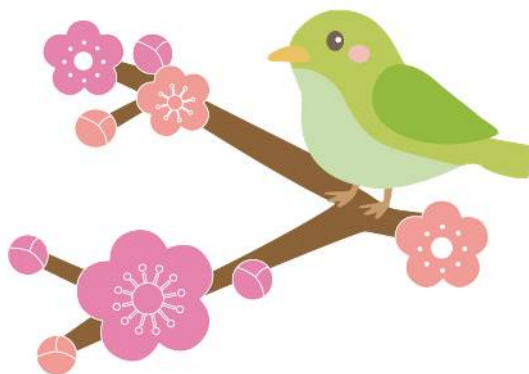
それでも少しでもお役に立てるよう一生懸命努力いたします。

体調を崩していたかつての私のように、お店にいらして相談されたり、お話をされる方も沢山いらっしゃいます。少しでも私が「おいしいはしあわせ」を家族皆で実感したように、食の喜びや生活の心地良さのお手伝いが出来たらいいなあと考えております。

以上は以前お店のスタッフとして働いていたことのあるお客様のお便りです。

こんなにもサン・スマイルを愛していらっしゃっています。とても光栄の至りです。

「おいしいはしあわせ」を私達と一緒に届ける仕事やってみたいと思われる方、どしどしご応募お待ちしております。



サンスマイルの皆さん  
10日間 にわたるヒーリング 命  
を頂き 本当にありがとうございました。  
明日は手術ですが 不思議と  
穏やかに 優しい気持ちでいます。  
自分の中で忘れていた父や母を  
敬う気持ち、ご先祖様が有り  
今の自分が生かされていることに気付  
かせて頂き 感謝の気持ちでい  
はれています。頂いた命を  
これから 世のため 人のために  
尽してまいります。またお会い  
出来る日を楽しみにしています。  
世界一周 俺もしたい！ ますはできる  
ことから頑張ります！ 千羽鶴は  
涙ほした！ ありがとうございます！  
ハジのこもた 千羽鶴を  
ありがとうございます。昨夜千羽鶴  
を折ってくれた事 ながかつ  
病院まで届けてくれるとい  
話を聞いた時 感動と感謝  
そして感激で 大泣きをして  
しまいました。  
この感動は 俺の一生の  
宝物です。皆さんの祈りを  
むねに 挖き 明日の手術  
勇気を持って がんばってきます。  
サンスマイルの皆さんに 出会えた  
事に感謝。どうもありがとう！

## ヒーリング

気功には相手に直接触れず、手から出る「気」でもって治療する外気治療というものがあります。中には疑問視するものもありますが、中には驚くほどの本物もいて実際に効果があるものもあります。しかし、その外気治療で施術者がぼっくり死ぬことがあるそうです。というのは、自分の「気」でもって治療しているから、自分の「気」を放出してしまって亡くなるそうです。故に、気功の先生の中には、外気治療を禁止してる先生もあると聞きます。

サン・スマイルのあさひヒーリング協会のヒーリングは少し違うところがあります。

手から出る気でもって治療するのは同じですが、自力ではありません。この空間に無限に遍満している「気」を利用するのです。不思議なもので、治療に来られた方に施術をする場合、何としてもこの人を治してやりたいと意気込んでする場合は効果があまりないのです。その何としてもという気持ちは持ちつつも、寧ろ軽い気持ちで何げなくやる方が効くのです。私の武術の生徒が練習に来た時、彼はカイロプラクティックをやっているのですが、明らかに腰を痛めている様子、「それじゃ仕事に差し支えるだろう」と練習前にほんと軽い気持ちで5分位ヒーリングをさせてもらったのですが、「かなり良くなりました、ヒーリングでも筋肉は緩むのですね」と不思議がっていました。その時、私が治してやろうと思って取り次いでいたら、それは自力になってきつと効果がなかったことでしょう。自力なんかたかが知れています。中国武術もそうなんです。自分の力なんてちっぽけなものです。自力を完全に捨て去ることで、地球の力を借りることができるのです。とても大きな力ですが、とても難しく、それが永久の課題でもあります。ヒーリングは手を構えて、まあ少しやってみるかぐらいの気持ちで、後はこの空間に無限に遍満している気に身を委ねるだけなのです。因みに、今練習に来ている生徒のうち4人が治療家なのです。面白いですね。このヒーリングには不思議な力があります。ある人工透析をされてた方が、体力が落ちて来て、おしっこが全くでない日はかなり辛い中、ヒーリングを受けたら、翌朝はおしっこが少し出て、体調もよくなったこともありました。また、ある方がステージ5の胃がんで胃を全摘することになりましたが、術後の経過がよくなるということで、手術前に松浦悦子会長のヒーリングを受けに来られました。それもわざわざ茨城からご自分で運転されて4時間掛けて来られました。4時間に及ぶ大手術であったにもかかわらず、出血しなかったので輸血はしなかったそうです。これには医者も驚いたそうです。そして手術の翌日にはもうご自分の足で歩けたそうです。これまた医者もビックリしたそうです。

また女性の方なのですが、やはり胃がんで腹水が溜まり寝てられない程の痛みがあったのですが、ヒーリングを取り次ぐと痛みも和らぎ寝る事ができました。右の写真はサン・スマイル店長が誤って鍋の熱湯がお腹にかかって大やけどした時の写真です。流水で冷やすことなく、すぐさま松浦悦子会長のヒーリングを受けました。普通火傷をした場合、ヒリヒリとした痛みがあり水ぶくれができますが、痛みや水ぶくれもなく今や跡形もありません。私も沸騰したやかんの蒸気で指を火傷したことがあります。すぐさま自分でヒーリングしました。ものの 5 分位でしたが、その後痛みもなく水ぶくれもありませんでした。また、包丁で誤ってスパッと指を切ったことがあります。深さは約 5mm ぐらいで血も出ていました。すぐさま自分でヒーリングを約 5 分位しましたが、ピタッと傷口がくっつき血も止まりました。是には自分でもビックリしました。どこを切ったかわからないぐらい元に戻ったのです。また、ある方の御主人が脳梗塞で倒れたのですが、松浦悦子会長にヒーリングを依頼され、自宅に駆けつけた時には意識はあるのですが、話せない、手足が動かさないそんな状態でありました。会長は救急車が来るまでの間ヒーリングを取り次いでいました。救急車が来て担架で運ばれる時、その男性は会長の手をぎゅっと握ったのです。手足が動かなかったのが。また、ある肺に水が溜まった男性がとても息苦しくなって病院に行くことになったのですが、向かう車の中でずっと会長がヒーリングの取次ぎをしていましたが、病院に着くころにはすっかり元気になり、レントゲンを撮ったら、肺の水は無くなっていました。



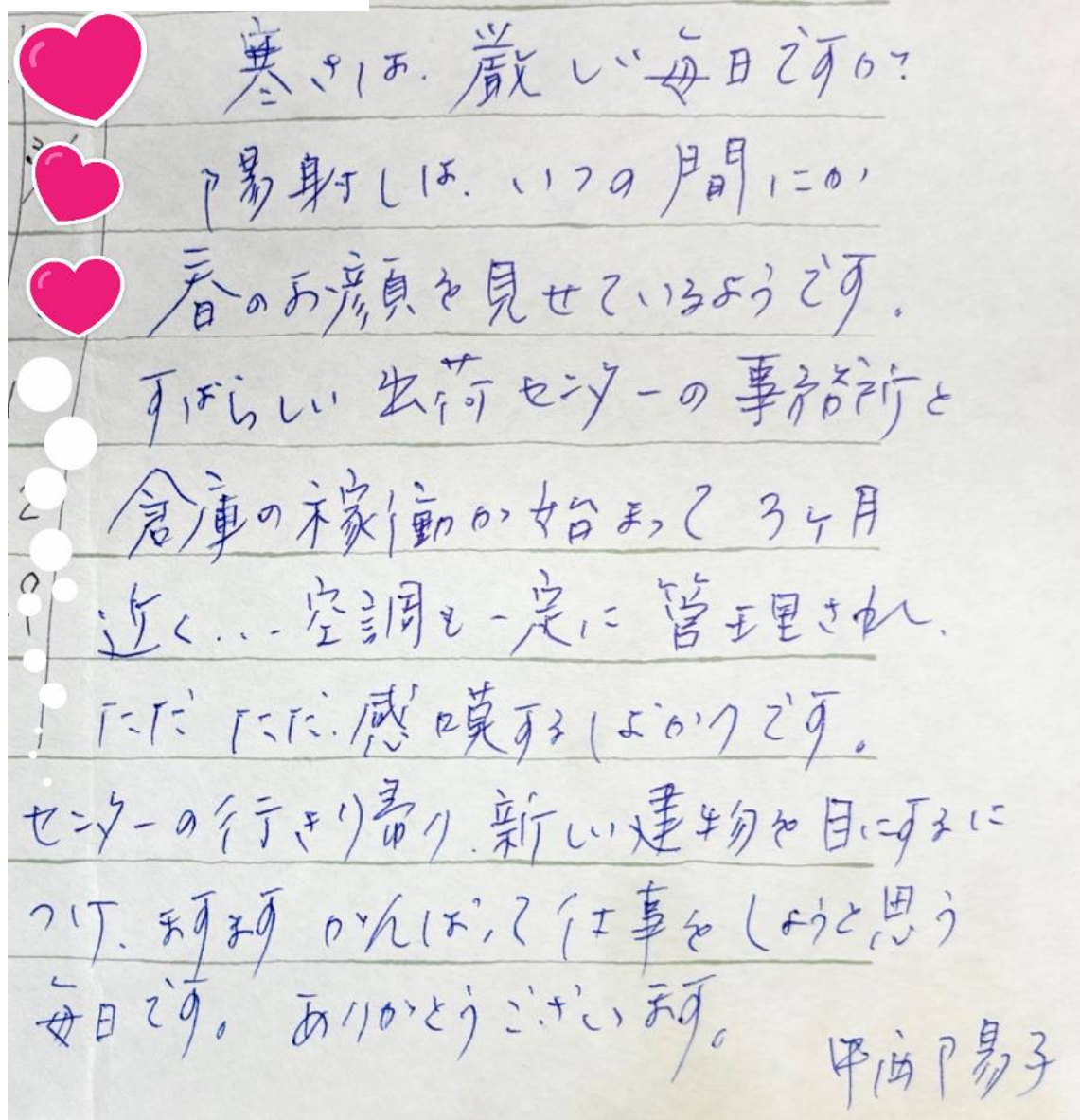
またヒーリングは体的にどこどこがよくなったばかりでなく、その人の運命が好転することもあります。埼玉在住のある短大を卒業された女性なのですが、幼いころからの夢である保育士になるために地方の短大に行ったのですが、卒業の段になってもなかなか就職が決まらず悶々とした日々を過ごしていました。一旦埼玉に戻って来た時に松浦悦子会長のヒーリングを受けました。その中で埼玉に戻ってきて就職活動をしたらとアドバイスを受け、早速就職活動をしました。時期も 3 月で普通はもうすでにみな決まっているところでしたが、何と実家の一番近くに一件だけ幼稚園が求人募集していました。この時期にまだ求人が残っていたことや実家の直ぐ近くだったことに運命的なものを感じて、その幼稚園に見学にいきました。見学のつもりで行ったのですが、園の方から帰り際に「もしよかったら今日試験を受けてみませんか」と言われ、迷うことなく試験を受けました。そして、2 日後には内定の電話をいただいたのです。その女性は本当にびっくりしていました。ヒーリングを受けてから、物事がトントン拍子に進んだことに。救っていただいて本当にありがとうございますと言って心から感謝されている様子でした。



このようにヒーリングは不思議な力があるのですが、また不思議なことに、良くなった時には非常に感謝するのですが、喉元過ぎれば何とやらでその感謝を忘れると、その後本人やその家族の人生がうまく行かない事があります。そういうのも含めてこのヒーリングの力というのかもしれない。

サン・スマイル出荷センター所長 松浦学  
(医療従事者指圧師、あさひ武術倶楽部主宰)

### サン・サンようちゃんのひとりごと



出荷センタースタッフ中西陽子

一緒にサン・スマイルで充実した毎日を過ごしませんか？  
スタッフ大募集中です！

# ス タ ツ フ

# 募集!!!

思いやりある  
素敵な仲間と  
働きませんか？



未経験でも大歓迎！ **SUN SMILE**

**給与** 時給1,100円 (試用期間1か月時給1,080円)

**時間** 9:30-19:30 左記の時間内でシフト制

**仕事内容**

年齢不問

シフト調整可能

交通費支給

レジ・品出し・受注・清掃・伝票作成・POP作成等

【お問合せ】

サン・スマイル店長マツウラユキコまで

TEL 049-264-1903

MAIL [mail@sunsmile.org](mailto:mail@sunsmile.org)

## 慎ちゃんのつぶやき

こんにちは、大豆担当の石塚 慎一郎です。

最近少しずつ仕事の段取りが良く出来る日が続く様になって来たと実感しているのです。

私の場合、段取りが出来ない一つの要因は精神薬を飲み続けてラッパして来たのか影響していると思っていました。しかし、精神薬のせい、誰かのせいにしていても解決しやせんのです。どう考えはしやせん。逆に段取り良く仕事が出来た時は、精神薬で私の勝ちと鼻を笑うのです。つぶやいています。

段取りを除かれ組み立てられる様になったのは、やはり毎日頂いている元気なお野菜を始め、サン・スマイルの食材とメンタルケアで、一番は、パワースポットの出荷センターで毎日働いている事です!!

たまに仕事が遅くなる時、外食すると、次の日は頭がもやもや、不眠な事も多く、忘れっぽくなるのです。これ認知症?と思った事もありました。

なので、サン・スマイルの食材を食べれる事は本当に感謝なのです。頭の回転が良くなり、不安が少なくなり、忘れっぽさも少なくなりました。何よりも本当に美味しい!! (料理が作れない私にも思えるのです。)

さて先日、夢みる給料というドキュメンタリー映画を見させて頂きました。

子供達は、1日の1/3が学校給食の食事をしていて、身体を作っているのは食事。その食材がおかしければ、病気と成るのは必然です。

現在、オーガニックの給食が全国的に増えて来ていて  
大変良い流れです。

色々な方々のお陰です。増えていると聞いただけで  
うれしく涙が出て来ます。

その中でサン・スマイルの出荷センターで本物の安心、安全な食材を  
全国のお客様へ出荷させて頂き、働かせて頂いている私は  
本当に誇り事なのだと感謝しています。

お野菜やお米や豆類等を全国の子供達に食べて頂ける  
様、もっとご注文を頂き、発送していかないと行かない  
使命を感じています。

私も娘がいます。

映画の中の子供達がオーガニック給食を、美味しくそうに  
無我無中で食べているシーンがあり、この子達を助けられるのは  
大人として親なのだと思って見ていました。

オーガニック給食が全国に広がれば、誤の分からぬ、病気の  
少なくなり、心も體も元気で、明るい子が増え、次の世代の日本  
世界が豊く平和になると感じました。

この「夢みる給食」は、自主映画の巻、上映している場所や日時も  
限りがある様ですので「夢みる給食」を検索して、お近くの方は  
もちろんです、それ以外の方もお子さんと是非見て下さい。

ネティブ・アメリカンの教えに「七代先の子孫を考えよ」とあり、  
分、私に出来る事が七代先迄影響していくので、生きていた間に  
少しでも善い行いをしていこう!!



# 最強！全身ケアーオイル すごい！ウソのような本当のお話

毎年寒い時期になるとヒザの関節が痛くなります！昔ケガをした所でもあり、日々の疲れがたまったり、食生活が乱れると、ヒザが腫れ上がってしまう事があります。昨年の夏より痛みが悪化して、足を引きずってしまうほどでした。サン・スマイルの会長よりメンタルオイルとシアバターと馬油の特製クリームをヒザ全体に塗ると良いとアドバイス頂き、早速特製クリームを配合してお風呂上りに毎日ヒザに塗ってみました所ずっと痛かったのにいつの間にか楽になっておりました！ですが長年痛かったのに痛くなくなると途端にそれを忘れてしまい、喉元を過ぎてしまう事ってありますよね？感謝を忘れないように、日々反省をしております。健康って本当に感謝ですよ！気になる所どこでも良いので試してみてくださいね！

**シアバターバームを湯せんで溶かして！メンタルオイルと馬油をお好みで混ぜて冷まして完成です！**



**柔張油「極」 65ml  
5,500円（税込）**

α-リノレン酸、オメガ3がたっぷりです。肌馴染みにもの凄く優れており、Mental oilとシアバターとの相性抜群！！最強MYオイルを作ってみてください！！

Mental oil(メンタルオイル)  
ホップ由来のCBD(カンナビジオール)を600mg含有。MCTオイル（有機中鎖脂肪酸油）は有機栽培のココナツから採れた贅沢なC-8だけを使用しています。

**Mental oil(メンタルオイル)  
28g 22,680円（税込）**



**シアバターバーム65g  
2,376円（税込）**

シアバターバーム コールドプレス製法で作りました！もちっとしながらも、滑らかなつけ心地で使うとしあわせな気持ちになりますよ！

**スタッフ井浦徹也**

今月の

# サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライト

スタッフ  
日向



無肥料自然栽培お茶TBシリーズ！！  
水出しもできます！！



☆彩香 TB  
(2.5g×7P)



有機・自然栽培のお茶

善光園

751円 (税込)

やっぱり緑茶は  
ほっと一息できます！！



今回は静岡県島田市で無肥料自然栽培や有機のお茶を栽培している善光園さんの無肥料自然栽培お茶TB（ティーバック）シリーズのご紹介を致します！

昔、私の親の実家が島田市にあり、小さい頃に実家に帰省するとお茶畑でお茶摘みをしていたので（遊んでいた）、勝手に善光園さんに親近感があり、とってもオススメしたいお茶です！

私も静岡人の血が流れているので、お茶を飲むとほっとします。今回は先日善光園の増田さんに教えて頂いた水出しをご紹介致します！お茶はお湯で飲むものと勝手に思っていました。水出しでも飲めました！！水出しの方がカフェインが少なく、好みによっては水出しの方が好き！という方もいらっしゃるそうです。外出先でお茶が飲みたい！でもお湯は入れられない...そんな時はミネラルウォーターを購入し、TBをそのままペットボトルの中に入れるだけ！入れて少し経つと飲めるようになります。

20分ぐらいすると味が濃くなります。

1つのTBで2回は飲めます！2回目は薄めです。3回チャレンジしたらほぼ水でした！（笑）

これからは春の陽気であたたかくなりますので、水出しのお茶もおいしく感じる季節です。ぜひお試しください！！

もちろんお湯を入れてほっと一息できます！

お好みでいろいろお試しください！！



入れた時の写真です♪



## ☆紅茶「わ」TB (2.5g×7P)

**751円 (税込)**

やぶきた品種で作った紅茶です！夏に収穫する2番茶を使用しています。

今回ご紹介する3種類の中で、個人的に一番おいしいと感じたのは紅茶でした！

苦みが少なくやさしい甘さと花のような香りが特徴です。とってもあっさりとした風味ですので、ごくごく飲める紅茶です！ぜひお試しください！



**個人的には  
一番水出しで  
おススメは  
紅茶でした！！**



善光園 増田さん

## ☆いちばんほうじ茶TB (2.5g×7P)

**600円 (税込)**

普通ほうじ茶は秋に収穫する茶葉を使用するのが一般的ですが、善光園さんのいちばんほうじ茶は、名前の通り1番茶の新茶だけを贅沢に使用したほうじ茶です！

1番茶なのでとても香り高く、とても上品なほうじ茶になっています！ぜひお試しください！



**善光園見学会2025  
新茶摘み体験会開催します！！**

開催日時 4/18・19 2日間

参加費：大人1,000円 子供500円

ご興味ある方は善光園さんへお問い合わせください！！

申し込みサイト：<https://forms.gle/HMjsVJKzL81QrKiT8>



# 今月の

# サンスマイル熱烈大ファンおすすめ スポットライトコーナー



## 森修焼

初めて森修焼のマグカップでお茶を飲んだ時、とてもおやめその美味しさにビックリ!! 安全な物を食べているつもりが食器からの影響について知らなかったことは衝撃的でした。安心なだけでなく、より美味しくなる魔法のような食器を御紹介します。❤️ 天然石の遠赤外線効果が素材の味を引き出します!



お店の商品棚に置いてある食器の色も色々ありますのでスタッフに気軽に声をかけください



ナチュラルマグカップ



カフェ茶わん



カレーボウル



プレート



### 有害物質が含まれません

一般的な食器には光沢をつけたり絵柄をキレイに見せるために使用される鉛やカドミウムなどの体に有害物質が使われている場合があります。

森修焼は高純度な天然石をブレンド! 有害な釉薬不使用です。

昔使ったお皿は柄がいっぱい!



100円均一のお皿と森修焼のお皿をそれぞれに塩をのせてなめてみると違うので驚きましたー

### お料理が映える! 使い心地いい!

色は基本的に白でシンプルなデザイン。野菜の色合いを映えさせるナチュラル感あふれる食器で、洗う時も汚れ落ちがいいです。食器を手を持った時のなめらかな手触りが気に入ってます。



おいほぎていっばい食べてまいる

### お気に入りのマグカップで

森修焼の製造会社がある浜松市では市のキャラクターでデザインした森修焼のマグカップが作られたそうです。

地域活性化のためにサンスマイルがあるふじみ野市でロゴ入りオリジナルマグカップを作る企画どうでしょうか。



### ALL サンスマイルの食材と愛情いっぱい作られた料理は森修焼で!

ご飯茶わん、汁わんなど毎日使うものから森修焼に変えていくと次は...と少しずつお気に入りの揃えていくと楽しいですよ!



お子さんサイズもありです。【なまよしセット】



ぜんぶ サンスマイルの食材ぜんぶ 森修焼の食器家族みんな笑顔の食卓!



# 【百年杉】の加藤政実さんから サン・スマイル通信にメッセージ！

## 「AIがもたらす未来②」



今回はここから永遠に思えるような  
長く続くエネルギーに関する高コスト社会を予言しながら…  
その大きな理由はAIであると明言しました。

ほら、言った通り2月中盤には、原発回帰が閣議決定されたでしょ。  
柏崎原発が稼働しないとリニアが動かないしね。  
化石燃料がどうこうと言うより…とにかくこれからのわたしたちの社会は  
今以上に「大量の電気」が必要な社会を目指している！…ということです。  
そこを押さえないと…全体像が見えないのさ。

だから電気どころかスイッチさえも不要なのに  
子ども達の成長やわたしたちの維持という  
ありがたい魔法を発揮してくださる【百年杉】なんだよね。  
ランニングコストゼロの魔法さ。

そんな電力の話の次の…今回は「水」ね。

大量のエネルギーを消費すれば物質も領域も高温化するから、その冷却のためには大量の「水」が必要  
になります。この地球上において「冷やす」ために最も安価な物質は「水」をおいて他は無い。

まず人類はいまだ熱エネルギーのエネルギー化を成し遂げていない。  
ガソリン自動車が発するエネルギーの利用率は2割くらいだし…  
ようはエンジンが発する熱エネルギーをほぼ使えていない。  
鍋に水を入れてフタをして熱したとします。  
やがて水が沸騰してフタを押し上げるエネルギーが生まれます。  
ガソリン車も発電所もこのエネルギーはほぼ使い切っているけど  
フタを押し上げている根源の熱エネルギーをぜんぜん使いきれしていない。  
前から言われている地熱の自然エネルギー利用もぜんぜんでしょ。

原発が必ず海のそばにあるのもそう…  
海水によって冷やすためにそういう立地なのさ。

でもおかしくない？

部屋を温めるために使ったりする電気なのに…

発電所で発生する「熱」は、ほぼまったく電気エネルギーに転嫁できずに「水」によって冷やさなければ発電所じたいが危険になってしまうんだよ(爆笑)。

そう…今後4年間でAIの使用によって世界の電気使用量は2倍になるってことは「水」の使用料も2倍～数倍になるということ。

しかも海水温は上昇の一途をたどっているからね。

この地球上の数少ない「真水」が鍵になるはず。

わが国の…唯一の「伸びしろ」は「真水」だとわたしは考えています。

その「真水」を子どもたちの成長やわたしたちの能力維持に使わずに

AIや半導体生産に使うというのが

誠に残念ながらこの国の今後の流れであろう。

日本列島は「水の島」である。

そこに戦後に過剰に杉を植林してしまったから河川の水量は激減しました。

なぜなら杉は大量の水分を吸い上げて成長する樹種だからです。

ああ…杉の過剰な植林によって

この国の河川の水量は減ってしまったのは事実なのですが

「真水」は実は杉の樹内に存在しているのです。

実は弊社には【百年杉】の樹内にあった

「(おそらく)ちよい精油分を含む水」という【百年杉の水】がございます。

本稿をお読みの方限定かつ、3～4月の2ヶ月間限定で…

ご予約の上、弊社に【百年杉】体感にお越しの方1世帯につき

500ml×1本をプレゼントさせていただきます(笑顔)。

肌につけてもスベスベになりますし…お風呂に入れても温まりますし…

就寝前にベッドサイドにミストスプレーするだけで快眠という

「個人の感想」を多数いただいております。

その製造に100年かかる【百年杉の水】＝「凄い水」を差し上げますね。

いきなり来てもダメだよ～必ず連絡してからお越しくださいませ～。

# 春だ!種をまこう!

うきうき春! どんどん種をまこう!

畑が無くても大丈夫>(\*^\_^\*)

ベランダでペットボトル栽培

チャレンジ♪

種採りまで成功したら



在庫限りとなります!  
一覧表をどうぞご参照ください



品種名	種類	特徴	原産・主産地	容量
ステラミニトマト	ミニトマト	早生。有支柱。裂果が少なく、タカヤマシード育成。1992年発表。	京都府京都市	0.25 ml
シュガーランブ	ミニトマト	"Sugar Lump" 有支柱。裂果しやす。ドイツで育成され、1950年頃発表された。	ドイツ	0.25 ml
純系愛知ブアースト	大玉トマト	果実の先端が尖っているのが特徴。「あいちの伝統野菜」に認定されている。	愛知県豊橋市周辺	0.1 ml
世界一トマト	大玉トマト	東京地方で昭和前・中期に盛んに栽培された桃色大玉トマト。酸味少なく生食に適す。	東京地方	0.25 ml
加賀節成胡瓜	きゅうり	雑種系裏日本春型の黒イボ種のキュウリ。節成性の強い豊産種。	石川県金沢市	1 ml
日支胡瓜	きゅうり	詳細な来歴不明。昭和初期に育成されたとみられる白イボ種。歯切れよい。	大分県?	1 ml
尾張青大胡瓜	きゅうり	昭和初期より栽培される白イボ種のキュウリ。果実は大きく、太くなる。	愛知県尾張地方	1 ml
純系四葉胡瓜	きゅうり	昭和18年に選集された朝鮮系品種の改良種。果皮はイボが多く、果実は歯切れよい。	朝鮮半島	1 ml
八町胡瓜	きゅうり	ずんぐりとした形で、皮は薄く白い粉を吹く。	長野県須坂市	1 ml
ときわ地這胡瓜	きゅうり	耐暑性に優れる。支柱を使用せずにつるを地面に這わせる方法で栽培可能。	-	1 ml
霜不知地這胡瓜	きゅうり	耐暑性、耐病性に優れる。支柱を使用せずにつるを地面に這わせる方法で栽培可能。	-	1 ml
天狗茄子	なす	果実は長卵形で巨大。果皮は淡紫色。天狗の鼻のような奇形が発生することから。	愛知県豊楽町	0.25 ml
桶田中長茄子	なす	果実は長卵形、果長15cm程度。果皮は紫黒色。耐病性に優れる。	愛知県	0.25 ml
智茂大芹川丸茄子	丸なす	晩生。果実は正円形、果皮は紫色で、果肉はよくしまり、煮食や田楽に適す。	京都府京都市	0.25 ml
会津丸茄子	丸なす	早生。果実はやや着型の正円形、果皮は紫色で、果肉はよくしまり、田楽に適す。	福島県会津若松市	0.25 ml
埼玉青大丸茄子	丸なす	果実は緑色。巾着型。明治時代に埼玉県に導入されたとされるが詳細は不明。	埼玉県比企郡	0.25 ml
大獅子ピーマン	ピーマン	カルフォルニアワンドーのような大型の西洋ピーマンの馴化種とみられる。	-	0.5 ml
本鷹の爪とうがらし	とうがらし	心立ち横繁性で長期にわたって成熟するため、手摘みに適す。果肉は薄い。	-	0.5 ml
八ツ房とうがらし	とうがらし	早生房成性で秋冷とともに一気に成熟し、房採りに適す。果肉は厚い。	-	0.5 ml
島とうがらし	とうがらし	鷹の爪やハツ房とは異なる、「キダチトウガラシ」に属する。コーレーグースの原料。	琉球諸島	0.5 ml
南部大長南蛮	とうがらし	果実は10〜12cmと大形。着果数多く、豊産。激辛。未熟果はてんぷら、油炒め。	岩手県	0.5 ml
札幌大長南蛮	とうがらし	果実は10〜12cmと大形。着果数多く、豊産。激辛。南部大長南蛮の北海道馴化種。	北海道	0.5 ml
黄辛とうがらし	とうがらし	果皮は黄色から赤色に変化する。果長13〜15cm。果実は肉厚で、辛みは強くない。	長野県中北信地方	0.5 ml
太長辛とうがらし	とうがらし	果長13〜15cm。果実は肉厚で、青唐辛子として炒めものなどに用いる。	長野県中信地方	0.5 ml
伏見甘長とうがらし	甘とうがらし	江戸期の書物にも登場する。果実は細長く、15cm程度で収穫する。分枝多く、多収。	京都府京都市	0.5 ml
万願寺とうがらし	甘とうがらし	大正期に生じたとされる。果実は伏見に比べて肉厚で大きい。中晩生。	京都府舞鶴市	0.5 ml
会津早生菊南瓜	かぼちゃ(東洋種)	果皮は赤褐色。果肉は橙紅色で粘質。貯蔵性あり。放任栽培可能。	福島県会津若松市	15 粒
鹿ヶ谷南瓜	かぼちゃ(東洋種)	ひょうたん型の果形、こぶの多い茶褐色の表皮が特徴。果重2〜3kgで収穫する晩生種。	京都府京都市	10 粒
東京芳香青皮栗南瓜	かぼちゃ(西洋種)	表皮は緑色。果肉は濃黄色で粉質。本邦西洋南瓜系統の親。宮城県渡辺採種場育成。	宮城県	10 粒
仁保瓜	つけわり	果皮および果肉は緑白色。奈良漬けに適す。	滋賀県近江八幡市	20 粒
かりもり瓜	つけわり	果形は円筒形、果皮は濃緑色。果長20cm程度、果重900g程度。	愛知県尾張地方	1 ml
長野青皮越瓜	つけわり	果形は円筒形、果皮は鮮緑色。中晩生。別名、高田越瓜。奈良漬けに適す。	長野県	1 ml
細工名縞瓜	つけわり	果皮は白地に濃い緑の縞模様。果長20cm前後。若採りして漬漬けに。	福島県会津地方	1 ml
奈良1号甜瓜	まくわうり	黄金系品種。果形は長卵形で、大きさは中程度、果皮は鮮黄色で縦縞は入らない。	奈良県	1 ml
黄金9号甜瓜	まくわうり	黄金系品種。果形は長卵形で、果実は小さく、果皮は鮮黄色で縦縞は入らない。	千葉県	1 ml
なり駒	まくわうり	果実は楕円球形。滋賀伝統まくわうり「なりくら」の変異体を固定したものと思われる。	滋賀県湖西地方	20 粒
おち瓜	まくわうり	果皮は灰緑色で、銀白色の縦縞が入る。果実は大形の長円形で、果重800g〜1kg。	愛知県尾張地方	1 ml
真渡瓜	まくわうり	果実は長卵・俵形。果皮は濃緑色、果肉は淡緑色。果重500g程度。	福島県会津地方	20 粒
新大和2号西瓜	すいか	果皮は濃緑色に縞があり、果肉は赤い。中〜大玉。	奈良県	1 ml
大長夕顔	ゆわがお	実は胴回り15cm、長さ60〜70cm程度になる。大型長円形。汁物、煮物、かんぴょうに。	-	15 粒
大丸冬瓜	とうがん	果実は丸形で、果皮に白い粉がふく。大型。耐暑性に優れ、放任栽培可。	-	25 粒
六尺へちま	へちま	果長1m以上。幼果は食用利用可能。	-	20 粒

2025年春季

赤ひげ枝豆	えだまめ・だいず	中晩生(100~110日)。赤茶毛。青豆。	青森県津軽地方	20 ml
三河島枝豆	えだまめ・だいず	中生。白毛。黄豆。3粒莢が多い。	東京都荒川区	30 ml
鶴の子大豆	だいず	種皮は黄色。へそは白色。糖質高い。味噌・豆腐などに最適。	—	30 ml
庄右衛門まさぎ	つるあいらんげん	平莢。若莢どりに適す。	福島県会津地方	20 粒
いちよう豆	つるあいらんげん	完熟種子は楕円形。種皮は白色。完熟種子は白あんに。	—	20 ml
白花菜豆	つるあいらんげん	シロハナマメ。主に煮豆用。暖地での栽培は難しい。	—	10 粒
山城丸莢黒菜豆	つるあいらんげん	丸莢。早生。極早生で、耐暑性、耐寒性に優れる。若莢を食す。	—	20 ml
岩手大納言小豆	あずき	中生。久蒞在来より岩手県農試が選抜・固定した。炊いた際に煮崩れにくい。	岩手県	20 ml
後関晩生小松菜	こまつな	晩生。深みのある王道のあじわい。厳冬期を除いて栽培可能。	東京都江戸川区	5 ml
後関べかかな	べかかな	小松菜程度の小さい山東菜。葉は黄金色で美味。厳冬期を除いて栽培可能。	東京都江戸川区	5 ml
早生千筋京水菜	みずな	カラダなどの生食に適す。	京都府京都市	5 ml
晩生千筋京水菜	みずな	鍋物などの煮食に適す。	京都府京都市	5 ml
札幌大葉法蓮草	ほうれんそう	ピロフレア(Viroflay)より選抜された西洋系の法蓮草の北海道馴化種。	北海道	20 ml
細葉エンソアイ	くしんさい	湿潤な土地でよく繁る。耐暑性に優れる。	琉球諸島	5 ml
盛岡山東菜	さんとうさい	煮物やおひたしなどに最適な山東菜。耐寒性に優れる。	岩手県盛岡市	5 ml
後関芯とり菜	非結球はくさい	白菜として利用可能。特に若どりに適す。	東京都江戸川区	5 ml
札幌大球甘藍2号	大型きゃべつ	中生。耐寒性・耐雪性に優れる。	北海道	0.5 ml
札幌大球甘藍4号	大型きゃべつ	最晩生。耐寒性・耐雪性に優れる。最大重量20kg程度までなる。	北海道	0.5 ml
松代一本太葱	ながねぎ	一本葱系。茎は、肉質やわらかく、甘みつよい。	長野県田代町	4 ml
岐阜徳田葱	根深ねぎ・葉ねぎ	分けつし、生育旺盛。葉ねぎにも、根深ねぎにも利用可能。	岐阜県羽島郡岐南町	4 ml
越津根深中葱	根深ねぎ・葉ねぎ	分けつし、生育旺盛。葉ねぎにも、根深ねぎにも利用可能。	愛知県津島市越津町	4 ml
鮮紅三寸人參	かぶ	甘みが強い。皮、肉ともに白色。	東京都葛飾区	5 ml
馬込三寸人參	にんじん	根は10cm程度の春まき・秋まき兼用品種。	—	4 ml
札幌鮮紅太人參	にんじん	根は10cm程度、長円錐形。春まき・秋まき兼用品種。	東京都大田区	3 ml
国分鮮紅大長人參	大長にんじん	北海道に馴化した西洋系のニンジン。根長25cm程度、根形は長円錐形。	北海道	4 ml
白首夏大根	だいこん	仏国人参より育成された。根長60~80cm程度にもなる。昭和初期より全国に普及した。	群馬県高崎市	4 ml
滝野川一号牛蒡	ごぼう	春まき、夏どりの代表的かつ古典的な品種。根は楔形、純白色で、若干の辛みがある。	—	5 ml
渡辺早生牛蒡	ごぼう	根は1m程度になる、純三年子品種。	東京都北区	4 ml
ハブ草	はぶ草	滝野川系。根長80cm程度で収穫する早生種。本命は夏どり。	東京都練馬区	4 ml
えびす草	えびす草	漢名：望江南。えびす草とは見た目が似ているが異なる。種子、葉、茎をお茶にす。	北米南部	30 ml
もちきび(糯黍)	もちきび	漢名：決明子。はぶ草とは見た目が似ているが異なる。種子、葉、茎をお茶にす。	アメリカ	30 ml
釜石系イナキビ	もちきび	栽培期間が短く、やせ地、乾燥地での栽培に向く。湿害に弱い。	中央アジア	30 ml
もちあわ(糯粟)	もちあわ	岩手県釜石市の在来系統。キビの顔の色は濃い褐色。モチ性。	岩手県釜石市	30 ml
白ひえ(白稗)	ひえ	乾燥地での栽培に向く。ただし、肥料が多い分には収量が増加する。湿害に弱い。	西/中央アジア	30 ml
エゴマ 白系	えごま	寒さに強い。救荒作物として精白したものを米に混ぜて炊く。もち種はなく、うるち種。	中国/日本	30 ml
青大葉しそ	青しそ	種皮は白色。ゴマの香りのする葉は生食に、種子は煎って食用に供す。	—	5 ml
赤縮穂しそ	赤しそ	葉は青く、ちりめんしない。付け合わせに美しい。	—	4 ml
洗馬系パセリー	パセリー	葉は赤く、ちりめんする。煮出してジュースにすると美味。	—	4 ml
赤花 千本	藍・タデアイ	耐寒性に優れ、長期収穫可能。カールが細かく美しい。春まき、秋まきどちらにも適す。	長野県諏訪市洗馬	3 ml
白花 小上粉	藍・タデアイ	染料としての活用が主流だが、切り花や、葉を天ぷらにしてもできる。葉先が丸い。	—	0.5 ml
※上記希望小売価格：一袋あたり220円(税込)(一律)		染料としての活用が主流だが、葉を天ぷらにしてもできる。葉先が尖っている。	—	0.5 ml

2025年春季

品目名	商品名	内容量	単位	小売価格 (税込)
ピーマン	信州みどり 小袋		10 粒	¥400
キュウリ	上高地 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	上高地5号 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	バテシラス3号 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	バテシラス2号 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	イボ美人 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	白黄ウリ 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	若緑地這 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	しろうま 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	下津井在来 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	椎葉村在来 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	須藤明瓜 小袋		10 粒	¥500
キュウリ	大豊在来 小袋		10 粒	¥500
トマト	妙紅 小袋		10 粒	¥500
トマト	紅旬 小袋		10 粒	¥500
トマト	南桜2号 小袋		10 粒	¥500
トマト	メニーナ 小袋		10 粒	¥500
トマト	サンタイオ 小袋		10 粒	¥500
トマト	チャコ 小袋		10 粒	¥500
トマト	ブラジルミニ 小袋		10 粒	¥300
トマト	ブラジルクック 小袋		10 粒	¥500
トマト	自生え大玉 小袋		10 粒	¥500
カボチャ	からわり 小袋		10 粒	¥500
カボチャ	ケイセブシ 小袋		10 粒	¥500
カボチャ	カンリー2号 小袋		10 粒	¥500
カボチャ	長野在来ハツバート 小袋		10 粒	¥500
ナス	黒小町 小袋		10 粒	¥300
ナス	紫御前 小袋		10 粒	¥300
ナス	信越水ナス 小袋		10 粒	¥300
ナス	在来青ナス 小袋		10 粒	¥300
ナス	自農丸ナス 小袋		10 粒	¥300
ピーマン	甘とうがらし(自農系) 小袋		10 粒	¥300
ピーマン	自生スピーマン 小袋		10 粒	¥300
マクワウリ	甜埠牙 小袋		10 粒	¥300
マクワウリ	ナシウリ(自農系) 小袋		10 粒	¥300
ニンジン	筑摩野五寸 小袋		5 ml	¥300
スイートコーン	モチアワ 小袋		10 ml	¥500
雑穀	モチアワ 小袋		20 ml	¥500
雑穀	ウルチアワ 小袋		20 ml	¥500
雑穀	モチキビ 小袋		20 ml	¥500
雑穀	ヒエ 小袋		20 ml	¥500
雑穀	アマランサス立穂赤 小袋		10 ml	¥500
雑穀	黒アズキ 小袋		20 ml	¥500
雑穀	奈川ササゲ 小袋		20 ml	¥500
雑穀	鹿児島在来ササゲ 小袋		20 ml	¥500
ペペーリーフ	ペペーリーフ レタスマックス 小袋		2 ml	¥500
ペペーリーフ	ペペーリーフ アブラナ科ミックス 小袋		3 ml	¥500

たーくさんあって迷っちゃうから楽しいね!!  
知らない野菜もチャレンジしてみたい!!

2025年3月

営業日・入荷日カレンダー

自然食の店 サン・スマイル



March

令和7年

おうちに貼ってね!

佐藤たまご・・・水/金  
アグリコラたまご・・・火  
くろうさぎパン・・・月/木  
3552食堂パン・・・水  
みや豆腐・・・月/木(夕方)  
島田豆腐・・・水  
コロッケ・・・土

月	火	水	木	金	土	日
27	28	佐藤たまご・・・水/金 アグリコラたまご・・・火 くろうさぎパン・・・月/木 3552食堂パン・・・水 みや豆腐・・・月/木(夕方) 島田豆腐・・・水 コロッケ・・・土		31	1 コロッケ	2 定休日
3 10:45~12:15 とも の 会 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	4 たまご(アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ	5 パン(3552食堂) 島田有機豆腐 たまご(佐藤ジョージ)	6 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	7 たまご(佐藤ジョージ)	8 コロッケ まごわやさしいコラボ弁当 要ご予約 16時~お渡し 	9 定休日
10 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	11 たまご(アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ そばの実カフェマフィン	12 おしゃべり会 10:45~12:15 パン(3552食堂) 島田有機豆腐 たまご(佐藤ジョージ)	13 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	14 たまご(佐藤ジョージ)	15 コロッケ 	16 定休日
17 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	18 たまご(アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ そばの実 チーズケーキ	19 パン(3552食堂) 島田有機豆腐 たまご(佐藤ジョージ)	20 ひなたぼっこ会 10:45~12:15 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	21 たまご(佐藤ジョージ)	22 コロッケ 	23 定休日
24 臨時休業	25 たまご(アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ そばの実カフェマフィン くろうさぎ・みや豆腐 AM	26 パン(3552食堂) 島田有機豆腐 たまご(佐藤ジョージ)	27 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	28 ポイント3倍デー たまご(佐藤ジョージ)	29 ポイント3倍デー コロッケ 	30 定休日 棚卸 開いていますが休みです...
31 パン(くろうさぎ) みや豆腐夕方	いつもありがとうございます。 3月のポイント3倍DAYは28・29日に開催！！ ご来店お待ちしております！！					6 定休日

\* 予定が急遽変更になる場合もございます。ご了承ください。

# 恒例！わくわくイベント

会場：サン・スマイル奥お座敷 会費：500円（税込） 時間：10：45-12：15 催行人数：1名～5名様ほど  
お申込みは店頭・お電話・LINE どうぞ！お申し込み後のキャンセル料はございませんが、必ずご連絡下さい。

イベント名	担当	日程	内容
ともの会	代表 松浦とものり	3/3(月) 4/11(金)	各地大学や企業をはじめ地域でも公演をこなす人気の講座。 病気になる生活の仕方 畑のことや生活の色々 松浦は医療従事者でもあります！
子育ておしゃべり会	店長 松浦由樹子	3/12(水) <del>4/8(火)</del> 4/9(水)	約20年続いている会。 食品は原材料を見て買い物するけど、ワクチンは見てから打ってますか？事前におこう！おしゃべりしながら盛り上がる楽しい会です！
ひなたぼっこ会	主任 ひなた道男	3/20(木・祝) 4/23(水)	デトックスについて、体外へ要らないものを出す様々な方法とは。 デトックス力をあげて免疫力もUP！

Michio  
Hinata



Tomonori  
Matsuura



Yukiko  
Matsuura



臨時休業

3/24(月)

社員研修の為お休みさせていただきます。  
ご迷惑をお掛け致しますがどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

世田谷お弁当店「まごわやさしい」さんとのコラボ

お弁当次回は **4/5(土)**

詳しくは決定次第店頭にて配布いたします！

どうぞお楽しみに！



お得な【ポイントカード】

ポイントカードは初回のみ登録料 300円  
100円ごとにIP付与 IPは1円としてお会計時にご利用。  
とってもお得なセールのご案内もお届けしています！

注：セール期間中ポイントはつきません。

毎月30・31日が営業日の場合ポイント3倍！

(該当日が無い月は別の日に設け、このサン・スマイル通信でご連絡しております！)

3月のポイント3倍DAYは

28・29日(金・土)