

フィール従業員がおすすめする!  
**いち押し商品**

私の気に入り  
good Feel-ing

このPOPが  
店内での  
目印です。  
※「私の気に入り」の文章は、  
フィール従業員のおすすめ  
コメントです。

甘み、香り、食感、すべて極上!



**極撰バナナ**  
昼夜の寒暖差がある  
フィリピンの高地で  
栽培。甘み、香り、食感、  
すべて極上の選び抜  
かれたバナナ。



さめてもおいしい皮なしタイプ



**皮なし  
マジ旨あらびき**  
皮なしウィンナーの  
食べやすさと、  
あらびきウィンナーの  
歯ごたえを合わせた  
おいしさ。



果実を直搾り! ストレート混濁果汁



**TaKaRa CAN CHU-HI直搾り**  
(レモン、もも、グレープフルーツ)  
産地と果汁のつくり方にこだわった、  
みずみずしい味わいの缶チューハイ。

宝酒造株式会社

私の気に入り  
good Feel-ing

**ドール 極撰バナナ**

ドールのバナナは、甘みと香りがお気に入り。食物繊維が豊富で、美容と健康にとってもいいです!!

FEEL 本部 営業事務 山田

私の気に入り  
good Feel-ing

**伊藤ハム 皮なし マジ旨あらびき**

調理が簡単なので、お弁当には欠かせません。皮なしで食べやすく、お子様やお年寄りにもおすすめです。

FEEL オアシスプラザ店  
水産部 青山

私の気に入り  
good Feel-ing

**TaKaRa CAN CHU-HI直搾り**  
(レモン、もも、グレープフルーツ)

果汁の味わいがたまりません。しっかりとしたのどごしがクセになる! お酒好きの私も納得の飲みこたえです。

FEEL オアシスプラザ店  
水野店長

コクがあるのに、後味さっぱり



**クラフト  
フィラデルフィア  
クリームチーズ**  
新鮮な生乳と  
生クリームを贅沢に  
ブレンド!  
なめらかで食べやすい  
個包装タイプ。



北海道産ナチュラルチーズ使用



**雪印 北海道100  
チーズフォンデュ**  
北海道産生乳100%  
で作られたナチュラル  
チーズを使用!  
深い味わいの  
チーズフォンデュ。



ジャージー乳のなめらかな味わい



**牛乳屋さんが作った  
なめらかミルクプリン、  
なめらかカスタードプリン**

濃厚なミルク、コクのあるカスタード。  
ジャージー乳を使用したなめらかプリン。



私の気に入り  
good Feel-ing

**クラフト フィラデルフィア  
クリームチーズ**

個包装なので、クリーム煮の隠し味やサラダにも簡単に使えておすすめです。そのまま食べてもしっかりとした味わいがたまりません。

FEEL オアシスプラザ店  
テリカ部 金屋

私の気に入り  
good Feel-ing

**雪印 北海道100チーズフォンデュ**

家にある素材で簡単においしいフォンデュが作れます。お子様から大人まで、家族で楽しめるのがおすすめです!

FEEL オアシスプラザ店  
グロスリー部 川崎

私の気に入り  
good Feel-ing

**オハヨー乳業 牛乳屋さんが作ったなめらか  
ミルクプリン、カスタードプリン**

牛乳のクリーミーなコクと、ふわとした食感が家族に大人気です。こんななめらかなプリンは、自分で作るのが難しそうです。

FEEL オアシスプラザ店  
精肉部 南出

フィールでのお買物の際にはマイバスケットをご利用ください。

フィールでは、地球の環境を考え、「ノーレジ袋運動」を推進しております。

マイバスケットに  
店内のお買物カゴ  
を重ねて入れてお  
買いまわってください。



オリジナル  
エコバックも  
発売中!

1個  
**315円**  
(税込)

フィールオリジナル **マイバスケット**



フィールで毎日お買い物される奥様のためのお得・便利なクレジットカード

**フィールタウンカード**

クレジットカードでのご利用で **年会費無料!**

**おトク!** 毎月第3金曜日、翌土曜日は **5%OFF!**

**たまる!** お買い物200円毎に1ポイント加算

**便利!** サインレスで簡単お支払い!

**さらに ETCカード年会費が無料になりました!**

取扱店・入会お申し込みなど、詳しくはホームページをご覧ください。

FEELホームページ <http://feel-corp.jp>

おいしい たのしい あったかい ——— フィールコーポレーション



「食の楽しさ」発見! おいしさと健康を考えた食生活のためのコミュニケーション誌

**good Feel-ing**  
グッドフィーリング

Vol. **30**  
2009  
WINTER

**Take Free**

ご自由にお持ちください。



お家でできるハッピーパーティー! あったか!! とろ〜り!

**生キャラメル♥フォンデュ**  
をどうぞ!

粒キャラメルを、溶かして、簡単とろ〜り!  
「生キャラメルソース」に、お好みのフルーツ、  
お菓子、パンなどをからめましょう。  
冬のホームパーティーのはじまりです。

フィール栄養士が  
おすすめする

**生キャラメル♥フォンデュの作り方**

私の気に入り  
good Feel-ing

**森永製菓 ミルクキャラメル、  
黒糖キャラメル**

昔から変わらないおいしさが  
うれしいです♥黒糖風味の  
キャラメルフォンデュも楽しめます!

FEEL オアシスプラザ店  
水産部 泉田

**材料**

森永ミルクキャラメル…60g、  
生クリーム…大さじ3、牛乳…大さじ2、  
お好みのフルーツ・フランスパンなど…適量

**作り方**

- ①耐熱ボウルにすべての材料を入れ、ラップをして600Wの電子レンジで2分加熱します。
- ②キャラメルのかたまりを溶かすように、しっかり混ぜ合わせます。
- ③再びラップをして、600Wの電子レンジで2分加熱すると出来上がりです。
- ④お好みのフルーツ・フランスパンなどにつけて、いただきます。

生キャラメルと  
相性ぴったり!



極撰  
バナナ  
Dole

FEEL 本部 栄養士・フードコーディネーター 梅澤真琴

発行元/株 フィールコーポレーション TEL:052(872)2116代