

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ごたえです。

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



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