ALPs スーパーアルプス

スーパーアルプスの挽肉は

生肉だけを使用!

毎日店内で挽いている!

新鮮だから臭みがない!

この挽肉で作るハンバーグは肉汁たっぷり!

ハンバーグッ

たまらんんん!!!

鮮度見廻り!! せいせんぐみ 生鮮組

我々の絶対的な約束なんだ!

生鮮組 鉄の掟

一、生鮮は鮮度を第一とす。
一、品は揃えてこそ、売場と心得よ。
一、旬あるものは、旬のうちに勧めるべし。
一、産地・素性は、明らかにすべし。
一、値は正しく、分かりやすく示す。
一、売場は整え、乱れを残さず。
一、接客は簡潔に、欠かさず行う。
一、仕事は日々これを改め、手を抜くべからず。
一、迷いある客には、静かに寄り添う。
一、食を預かる自覚を、常に忘れず。

鮮度改め

お車でお越しのお客様へ

混雑時は右折入庫できない場合がございます。

係員の誘導に従って出入庫をお願いします。

日野店 営業時間 あさ9:30～よる10:30

東京都日野市日野390－4 ☎042(586)8003 P228台

お電話でのお問い合せの場合は、番号をよくお確かめの上、お電話下さるようお願い申し上げます。

「私たちは生鮮組。鮮度に命を懸ける店、ここにあり。」

このたび当店は日野の地に生鮮組として晴れてリニューアルオープンします。名に恥じることなく鮮度第一をさらに徹底します。野菜、鮮魚、精肉、毎日新鮮入荷。今日いちばんの"鮮"を、ぜひ店頭で。皆様のご来店心よりお待ち申し上げます。

日野店 店長

予告

3月6日(金)～9日(月)の4日間!!

スーパーアルプス 楽天ポイントカード限定

Edyチャージキャンペーン

お1人様 期間中1回のみとなります

アルプス楽天ポイントカード電子マネーEdyに

1万円以上チャージで 50ポイントプレゼント

2万円以上チャージで 100ポイントプレゼント

※ポイントプレゼントは100ポイントが上限となります。

※詳しくは店内掲示物をご覧ください。

日野店テナントのご案内

クリーニング Annika	BEST COLOR	ヘアカット専門店 クイックカットBB	たましん
9:30～19:00	9:30～17:30	9:30～19:00	8:00～21:00
休憩時間 14:00～15:00		(最終受付 18:45)	多摩信用金庫ATM
定休日:木曜日	定休日:毎週火曜日		

ALPs

日野店 リニューアルオープン

三月六日(金) あさ九時半より

装い新たに 開店

程なく相開き候。

3/6限定 日野店 リニューアルオープン記念

3,000円(税込)以上お買上げのお客様に

スーパーアルプス オリジナルバスケット プレゼント!!

先着3,000コ

※無くなり次第終了となります。
※詳しくは店内掲示物をご覧ください。
※写真はイメージです。

鮮度改めである

鮮

海産寿司

バイヤーが目利きした魚!!

豊洲市場で仕入れた
超新鮮なお魚です!

生ネタにこだわった
アルプス自慢の鮨!!

豊洲鮨
豊洲仕入れの
厳選した
ネタを使用!!

本まぐろづくし
アイルランド天然本まぐろ使用
上質な脂を蓄えたアイルランド産の
まぐろを使用!是非食べて
いただきたい逸品です。

惣菜

NEW
人気の玉子焼きやお好み焼きなどの鉄板焼きをお楽しみください!

店内で作る出来立て鉄板焼

●鉄板焼だし巻き玉子

おつまみにも、
お子様のおやつにも!

●だし巻き玉子おかずセット

●レバニラ
●鉄板焼そば
●鉄板お好み焼

弁当ーナーパワーアップ!

●日替り弁当
毎日飽きないボリューム満点弁当

●焼鳥
一本一本手刷しで焼鳥を
店内で焼き上げています。

●国産わかめ・なめこ蕎麦
若芽で柔らかシャキシャキ!
淡路島産の早摂りわかめと
生のなめこを店内調理!

あなたの毎日が
美味しく・楽しくなる
生まれ変わったアルプスです!

ベーカリー

NEW
彩りオープンサンド&国産パストラミビーフサンド

具だくさんサンドイッチ~!

店内焼き上げの手作りパン!

コーン&ハム
コールスローサラダ、
キュウリ、ハムをのせ酸味の
あるオニオンマヨソースで
仕上げました。

マカロニベーコン
マカロニサラダと
相性の良いチーズ、
ベーコンをのせ
ハニーマスタードで
仕上げました。

つぶつぶ明太ポテト
つぶつぶ食感の
明太子がポテト
と相性抜群。

ホットサルサチキン
ローストチキン
+ピリ辛の
サルサソースで
大人な仕上がり!

パストラミビーフサンド
石窯製法のライ麦パンでえびの高原の
国産パストラミビーフをサンドしました。

精肉

品質・鮮度抜群!食べたときに幸せを感じる旨味

宮崎県産
石田牛
吟味した素材で美味しさお墨付き!

石田牛は「黒毛和種」と「乳用種」を
掛け合わせた牛肉です。
・宮崎県の指定牧場で生産者を
限定しています。
・「健康な牛は美味しい」をモットーに
こだわりの餌と天然の湧き水で
丹精込めて育てました。
・口溶けが良くさっぱりとした脂と
コクのある赤身のバランスが絶妙です。

CANTERBURY BEEF カンタベリービーフ
New Zealand

ニュージーランド政府が認めた安全性!

選別されたアンガスビーフをこだわりの配合飼料で肥育
柔らかい肉質、赤身の美味しさを
お楽しみください!

成長促進ホルモン剤 不使用
抗生物質 予防投与無し
遺伝子組み換え飼料 不使用

NEW
黒毛和牛×黒豚を使用した
W黒ハンバーグ

店内手作り

きめ細かい肉質の黒毛和牛と
脂の旨みが抜群の
宮崎県産黒豚使用の
ジューシーなハンバーグ

NEW アルプスオリジナル特製たれ
お重シリーズ

●ねぎ塩牛タン重
●豚鶏相盛りスタミナ重(アルプス特製たれ)

鮮度抜群の生肉を店内で焼き上げ、アルプス特製のたれで
仕上げたお重は1パックずつ手間ひまかけて作っています。

NEW アルプスオリジナル特製たれ
甘辛スタミナたれ

●豚バラスタミナ焼(アルプス特製たれ)
パンチの効いたアルプス特製の
甘辛にんにくだれは
ご飯が止まらない逸品です。

青果

日野店から最も近い多摩青果市場より毎日入荷!

地場野菜を豊富に品揃え!!

平農園の野菜
八王子市平町より
平さん一家が育てた
新鮮な野菜を毎日お届け!

毎日手作りで新鮮です!
カットフルーツ
店内で販売している
新鮮な果物で作っています!
※この写真はイメージです。

NEW

富山県産 ふふふ
富富富

猛暑でも、高品質なお米が
収穫できる新時代のお米です。
炊いてから時間がたっても
粒立ちが良くおいしい。
スーパーアルプスが20年以上
自信をもって産地指定をしている
「アルプス農協」管内で収穫された
お米を是非ご賞味ください。

オカウエ農園の
紀州産 香味逸品減塩南高梅

●秘伝の漬液で仕込んだ唯一無二の梅干し
●こだわりの紀州産大粒南高梅を使用!
●塩分3%で体に優しい。
減塩を全く感じさせない秘伝の味付けです
●肉厚でジューシーな梅肉がまるでフルーツみたい!
●梅干しが苦手でもパクパク食べられる!

写真は全てイメージです。