

**オークワ 豊明店**

6月20日 **金** 金曜日の夜は、  
カラオケが  
盛りだくさん

**あさ 9時 OPEN!**

工事中はご迷惑をおかけいたしましたし誠に申し訳ございませんでした。おかげさまでまもなくオープンです。  
オークワ豊明店は本日6月20日にオープンの運びとなりました。地域の皆様にご満足いただきますよう  
オークワならではの品揃えで毎日の生活を応援いたします。ぜひご近所様お願い合わせの上、  
ご来店いただきますよう従業員一同心よりお待ちしております。

オークワ豊明店 店長 石井 陽

**6/金** オークカードオークドプラス会員様限定  
先着 500名  
のり  
**飲料用 アルカリイオン水専用**

# 3Lボトルプレゼント

※1本抽選  
1人1回限り



交際時間 あざ9時より 交換場所 オークワ聖明台(特設コーナー)

本日6/20(金)の前夜祭は合計¥2,500円(税込)以上のシートとオークカード・オークードパス(モバイルカードを含む)をご提示下さい1名様までです。

詳しくは店長係員にお尋ねください。無くなり次第終了とさせていただきます。

ーピング期間中は、  
車場の混雑が予想されます。  
らかじめご了承ください。

広々駐車場であったりお買物

**P200台**

駐車場  
完備

[illegible]

**新規** **会員様募集中!**

のお買物でポイントが  
どん**貯まる、使える!**

貯まったポイントは**現金と交換**できます  
貯まったオーカードポイントは **1ポイント=1円**  
※サービスカウンター営業時間に限り

[illegible]

## クレジットカード付ポイントカード オードカードプラス

イントラネット8  
ポイントが  
つくります  
（年々）



**年会費無料**  
（初年度のみ）

※年会費無料期間終了後は、年会費1,000円（税込）がかかります。年会費無料期間中は、年会費1,000円（税込）を超過した利用はできません。年会費1,000円（税込）を超過した利用は、年会費1,000円（税込）がかかります。

**お申し込みはこちら**



**ポイント**

200円（税込）のギフト券が  
200円（税込）のギフト券が  
200円（税込）のギフト券が

※年会費無料期間中は、年会費1,000円（税込）を超過した利用はできません。年会費1,000円（税込）を超過した利用は、年会費1,000円（税込）がかかります。

**お申し込みはこちら**



**ポイント**

200円（税込）のギフト券が  
200円（税込）のギフト券が  
200円（税込）のギフト券が

**オーケウ**

オーケウファミリー  
24時間いつでもお電話

**オーケウ豊明店前**

- ☑️ オープンアップ
- ☑️ 豊明店前
- ☑️ モバイル

# 100%

**ポイント貯まらないうちから  
おケッポポイントももらえます!**

# スマホアプリ

ロードすれば  
**1回にご入会できます!**

**特別企画**  
「**20年/27歳**」  
が  
お気軽に入り店舗登録  
e-カード新規入会で  
e-カードポイント

## ポイント

**進星**

ポイント  
チャージ  
履歴  
残高表示

QRコードで  
会員登録

iPhone/iPad用 Android用

Apple Store / Google Play / App Store

© 2016 株式会社セゾンカードサービス

説明に対して  
お申し込み内容に関する確認事項に同意いたしました。



 産地・素材・製法にこだわり抜いたブランド  
**オークワフ**

# 新鮮美味!自慢の海の幸

産直鮮魚や季節のお寿司など、旬の味わいをお届け。

**新鮮で豊かな味わい!**

**本まぐろ**

**鮮魚**  
Fish

**単県産 生本まぐろ**

高鮮度の本まぐろを配達。  
新鮮な味わいをぜひご賞味ください。

**本まぐろ 中どろ入**

●本まぐろ中とろなつぷり  
お送り盛合せ (100g)

新鮮な本まぐろ  
本まぐろの皮しにぎり寿司

**自 1,280 円**  
(税込 1,383 円)

※本まぐろ 100gあたり

**生本まぐろ中とろ**  
(短冊・刺身用)

【お刺身】100gあたり

**890 円**  
(税込 1,059 円)

**梅かんぱち**

和歌山県産の赤身の梅かんぱちを新鮮な産直で、  
本まぐろの皮しにぎり寿司に追加で付いた  
オリーブオイルの梅かんぱち  
付の梅かんぱちをぜひご賞味ください。

**498 円**  
(税込 538 円)

**お刺身 100gあたり**

**● 焼く ●**

【お刺身】100gあたり

新鮮な本まぐろ  
本まぐろの皮しにぎり寿司

**980 円**  
(税込 1,059 円)

**1,980 円**  
(税込 2,139 円)

**198 円**  
(税込 214 円)

**魚屋の寿司**

新鮮な本まぐろをぜひご賞味ください。

**2,080 円**  
(税込 2,180 円)

**398 円**  
(税込 430 円)

**980 円**  
(税込 1,059 円)

**● 焼く ●**

【お刺身】100gあたり

新鮮な本まぐろ  
本まぐろの皮しにぎり寿司

**598 円**  
(税込 646 円)

**1,000 円**  
(税込 1,080 円)

[illegible]

20金・21土

丘食品の売出し期間

毎日を豊かに、食卓を明るく。

精肉 品質への確かなこだわり

Meat

飼料選びから加工まで管理された上質なお肉をどうぞ。

愛知県産 下村牛

愛知県産大府市より  
下村畜産が3代に渡り追求した  
黒毛和牛下村牛  
1頭モール開催

※下村牛

当社指定農場で4年以上飼育した牛を選定。  
農場で飼料と水を整備、独自で飼育管理し、  
牛の状態で合わせた飼料を食べています。

愛知県産 下村牛

愛知県産 下村牛

愛知県産 下村牛

愛知県産 下村牛  
黒毛和牛  
肩ロース部位  
(500g切り、銀紙焼き用など)  
(約100gあたり)

598円  
(本体)  
(税込各646円)

愛知県産 下村牛  
黒毛和牛  
モロ部位  
(500g切り、銀紙焼き用など)  
(約100gあたり)

498円  
(本体)  
(税込各538円)

愛知県産 下村牛  
黒毛和牛  
モロ部位  
(500g切り、銀紙焼き用など)  
(約100gあたり)

398円  
(本体)  
(税込各430円)

国産  
赤身肉用  
豚肉1kgあたり  
148円  
(本体)  
(税込各160円)

国産  
赤身肉用  
豚肉1kgあたり  
108円  
(本体)  
(税込各117円)

国産  
赤身肉用  
豚肉1kgあたり  
498円  
(本体)  
(税込各538円)

国産  
赤身肉用  
豚肉1kgあたり  
298円  
(本体)  
(税込各322円)

薩摩もち豚  
もち豚1kgあたり  
98円  
(本体)  
(税込各106円)

阿波地熱熟成赤どり  
赤身肉1kgあたり  
698円  
(本体)  
(税込各754円)

こだわりの逸品  
和牛ロース部位  
切り落とし100gあたり  
698円  
(本体)  
(税込各754円)

薩摩もち豚  
もち豚1kgあたり  
98円  
(本体)  
(税込各106円)

阿波地熱熟成赤どり  
赤身肉1kgあたり  
698円  
(本体)  
(税込各754円)

こだわりの逸品  
和牛ロース部位  
切り落とし100gあたり  
698円  
(本体)  
(税込各754円)

[illegible]

●印刷時の印刷価格は、参考価格となります。実際の販売価格と異なる場合がございます。予めご了承ください。●掲載の写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。  
●左側の写真が実際に使われています。売切りの場合は「完売」といいます。●4コマ漫画・キャラクター・商品・イラストの権利を明示しています。これは必ず守られるべきです。  
●このチラシは賞状にやさしい調性で印刷されたインキを使用しています。●賞状などにより、このチラシを中に入れていただく場合がございます。



