



### 北海道産 **さんまの塩焼き**

秋の味覚と言えばやっぱり秋刀魚です。北海道産の秋刀魚を店内で焼き上げています。

1尾 消費税込**398**円

### 炙りさんま寿司

店内で炙りさんまを棒寿司に仕上げています。

1食 消費税込**680**円



9月17日|金・18日|土・19日|日|限り

### 愛媛県産 **生本まぐろ 中トロお刺身用<冊>**

愛媛県産の魚体100キ口前後の大型で脂が乗った活げ鮮度抜群の本まぐろをご賞味ください。

100g当たり 消費税込**1,180**円



### 本まぐろ三味

上記の愛媛県産生本マグロの大トロ・中トロ・赤身を使用しています。

1食 消費税込**1,500**円



### 海老チリ丼

大きなえびをたっぷり入れました。ボリューム満点でピリ辛がくせになります。

1食 消費税込**598**円



### 真鯛のやみつき香味だれ<油淋鶏風>

真鯛の唐揚げを油淋鶏風のタレで中華風に仕上げました。ご飯とよく合います。

1食 消費税込**598**円



### 道本食品 **南九州産干し芋**

鹿児島県、宮崎県産のさつまいもを使用し独自の乾燥方法でおいも本来の甘さを引き出しました。

8個入 消費税込**980**円



無印良品 **不揃いマロンパウム/さつまいもスコーン**  
焼きムラや凸凹、変形など、おいしさに関係なくはじかれていたものも活かしました。

季節限定 各種 消費税込**150**円



### 焼き芋

毎日店内で丁寧に焼きあげています。さつまいもは、新物より1-2か月熟成させたものの方が、甘くてほくほくとした焼きあがり。小腹が減ったらおやつにどうぞ。

1袋 消費税込**198**円



### 京たんご梨

京都丹後半島で栽培されている「京たんご梨」は、二十世紀梨を改良した「ゴールド二十世紀梨」の中でもとくに果汁が多く、さわやかな甘みのものを指します。

1玉 消費税込**398**円



### 恋するマロンかぼちゃ

北海道の指定農家さんより産地直送で仕入れています。ほくほくとした甘みが特長の「恋するマロンかぼちゃ」を特別価格でご用意しました。

100g当たり 消費税込**98**円

秋の味覚、  
いただきます。

無印良品 京都山科

9月12日|日|—21日|火|のおすすめ

### 誠味 **松茸ごはんの素**

具材は贅沢に松茸のみ。秋ならではの香りと食感を北海道産昆布だしが引き立てます。

2合炊き(2~3人前)

消費税込**1,296**円



### はまー **おつまみ天三種<秋冬>**

野菜は全て国産を使用した秋冬のおつまみにピッタリのちぎり天の詰め合わせです。

200g 消費税込**429**円



### 漬け野菜 isoism **食べ比べセット**

季節ごとに変わる漬け野菜とトッピングを合わせたお得なセットです。

1セット 消費税込**580**円



### 無印良品 **炊き込みごはんの素** 新商品

- ①牛肉と実山椒のごはん 177g(お米2合用2~3人前)
- ②鮭ハラスと舞茸のごはん 172g(お米2合用2~3人前)
- ③銀杏ときのこのごはん 165g(お米2合用2~3人前)



各種 消費税込**390**円



良

無印良品がおすすめの商品です

### グラマラスフード<ダニエルズ> **生パスタセット 各種**

九条葱や万願寺とうがらしなどの京都産の伝統食材を使い、もちもち食感の生パスタと組み合わせてつくりました。お店の味を家庭でも。

冷凍 230g~280g

各種 消費税込**928~950**円



### 三浦屋 **月見団子**

月に供える月見団子は、こしあんとなんごあんが2種類あります。

各種2個 消費税込**297**円



### 喫茶 **お月見ハンバーグ**

「中秋の名月」の日限定の目玉焼きのせハンバーグは、テリヤキソース味です。

1個 消費税込**399**円



京都 粉もんロマン焼き ロマン亭

### ロマン焼き **月見ソースマヨ**

ロマン焼きソース味に目玉焼きを乗せました。お月見のお供にピッタリ。お持ち帰りもできます。

1食 消費税込**300**円



AMAIMON KYUZAYA

### さつまいもと豆乳餡の **お月見水饅頭**

さつまいもでお月さまを表現した水饅頭は、目にも舌にも美味しいお菓子です。

1個 消費税込**248**円



ブーランジェオクダ

ブーランジェオクダといえば、角食パンと山食パン。あっさりとした風味で毎日飽きずに食べられます。あんぱんのあんやカレーパンのカレーも、奥田さんご自身のレシピでつくって調理しているそうです。そして日々続々と生まれる創作パンは圧巻。最近ではお総菜の咲菜さんをつくる「お出汁たっぷりのだしきまきドッグ」などのヒット作も生み出しています。

「アイディアは無量大」



たんとスープ

たんとスープは農家直営のスープ専門店です。展開を手がける大西さんは、全国にある農業不使用の畑で育てた野菜を余すところなく使ってスープをつくります。スープのベースとなるのは不揃いな野菜などでつくる野菜ダシの「ベジブロス」。一度冷凍してから煮込むことでさらにうまみが増すと言います。秋はスープのおいしい季節。旬のお野菜といっしょにたんと召し上がってください。

「農家直営のスープ専門店」



カレー厨房

地下一階フードコートには、無印良品のカレーが食べられる「カレー厨房」があります。人気のバターチキンカレーや週替わりカレーがあり、彩の良い『漬け野菜 isoism』の漬け野菜が付きます。『お惣菜屋 咲菜』のトンカツやコロッケ、唐揚げなどのトッピング(別売)もあって、味はもちろん、見た目もボリュームも申し分ありません。テイクアウトもできるし、忙しい日のランチにぴったりです。

「素材を生かしたカレー」



ロイヤルチキンまるごとく

やわらかくて、嚼んでじゅわっと肉汁がしたたる焼き鳥をつくるには、何といっても新鮮さが決め手。その秘訣は、出荷の速さや輸送の際の包装と温度の工夫にあります。炭火で焼いた焼き鳥はタレも香ばしく、これだけでごはんが進みます。先月発売した「丹波鶏グリルチキンのフォー」は、コクがあるけどしつこくないので、女性を中心に人気のメニューです。

「新鮮さがおいしさを決め手」



無花果バターフランス

自家製無花果(イチジク)バターとバトンショコラをフランスパンでサンドしました。

1個 消費税込 205円



トムカーガイ

2種の秋ナスを使用しています。「秋ナスは嫁に食わずな」とも言われるように、夏より味が繊細でおいしいです。

スモール 消費税込 390円



週替わりカレー | 9月13日|月| - 19日|日| 限り

3種のトマトを使い、炒め玉ねぎを加えて煮込みました。鶏ひき肉の旨味に、にんにくや生姜を効かせ、マイルドな辛さに仕あげています。

1食 消費税込 600円



国内産鶏肉 炭火焼き鳥 各種

継ぎ足し継ぎ足しのタレに漬け込み、炭火でふっくらと焼きあげた国産鶏を使った自慢の焼き鳥です。

1本 消費税込 170円



【婦人】超長綿洗いざらしブロード スタンドカラーシャツ

丈夫で繊細な超長綿を100%使いなめらかな肌触りを実現しました。オーガニックコットンを使っています。

2,990円 → 消費税込 1,990円 価格を見直しました

【婦人】ウールシルク洗える クルーネックカーディガン

繊維が細く柔らかなメリノウールにシルクを混紡し編み立てました。シルクの光沢感と滑らかさが特長で肌触りよく仕上げました。洗濯機で手軽に洗えます。

消費税込 2,990円

【婦人】縦横ストレッチデニム スキニーパンツ

縦にも横にも伸びる生地を使用しました。動きやすさは心地のよさが特長です。

消費税込 2,990円



パイル織りシリーズ

フェイスタオル

34×85cm 消費税込 290円

その次があるスモールバスタオル

60×120cm 消費税込 790円

その次があるバスタオル

70×140cm 消費税込 990円

オーガニックコットンの綿糸を使用しています。普段使いにほどよい厚みと吸水量が特長の、シンプルでバランスの良い暮らしの定番のタオルです。パイル面の柔らかさを出すために弱燃糸を使用しています。

ずっと、見直し。

新価格

ずっと、良い値。

良い値

素材の選択、工程の点検、包装の簡略化は、1980年から変わらない無印良品の原則です。くりかえし点検することで、日々の暮らしを支える日用品を最適な価格で、この先もずっと提供しつづけます。

シリコン調理シリーズ



消費税込 290円~590円



トング

つかみやすく鍋を傷つけないよう先端をシリコンで包みました。柄は軽く扱いやすいナイロンです。

690円 → 消費税込 590円

価格を見直しました



ひとくちウエハース チョコクリーム

ひとくちブラックウエハース バニラクリーム

各種 150円 → 消費税込 99円

価格を見直しました

9月17日|金|・18日|土|・19日|日|限り



すき焼きの日は、笑顔もごちそうになります。

国内産 黒毛和牛 カタすき焼き用

100g当たり 1,180円 → 消費税込 980円

国内産 黒毛和牛 カタ切落し

100g当たり 950円 → 消費税込 880円

国内産 黒毛和牛 カタしゃぶしゃぶ用

100g当たり 1,180円 → 消費税込 980円

鹿児島県産 黒豚 ロースしゃぶしゃぶ用

100g当たり 540円 → 消費税込 398円

国内産 国産豚 カタロース切落し

100g当たり 300円 → 消費税込 258円

九州産 ありたどり モモ角切り

100g当たり 184円 → 消費税込 158円



京都 クグロフ家 イタリア栗のクグロフ

粗く刻んだマロングラッセと、栗のペーストを生地に練りこみ、外はさっくり、内はしっとり焼きあげました。濃厚な栗の風味と食感をお楽しみいただけます。

通常価格 消費税込1,200円から 20%OFF

無印良品 京都山科 / Café&Meal MUJI

京都府京都市山科区竹筒ノ街道町91 ラクト山科ショッピングセンター[RACTO B] B1F~2F 電話 075-606-1241 営業時間 10:00-20:00 https://shop.muji.com/jp/kyoto-yamasina/



〇掲載商品の仕様・価格・デザイン等は予告なく変更することがございます。〇写真は全てイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。〇数量に限りのある商品もございますので、品切れの場合はご容赦ください。〇発行:2021年9月12日 〇チラシ有効期間:2021年9月12日から2021年9月21日まで