

三樹屋カレンダー

September 2015 9

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
		1	2 ぎんのふえの スコーン 惣菜部特製カレー	3 三の市 店頭炭火焼鳥販売 石川さんの 無農薬無施肥 野菜販売	4 シャンベルタンの 狂想パン 惣菜部特製カレー	5 シャンベルタンの フルーツライ麦パン カンパニーユ スーさんの 手づくり餃子
6 スーさんの 手づくり餃子	7 惣菜部特製カレー	8	9 ぎんのふえの スコーン 惣菜部特製カレー	10	11 シャンベルタンの 狂想パン 惣菜部特製カレー	12 シャンベルタンの フルーツライ麦パン カンパニーユ 秋の大収穫祭！ スーさんの 手づくり餃子
13 三の市 店頭炭火焼鳥販売 秋の大収穫祭！ スーさんの手づくり餃子	14 惣菜部特製カレー	15	16 ぎんのふえの スコーン 惣菜部特製カレー	17	18 シャンベルタンの 狂想パン 惣菜部特製カレー	19 赤城牛講座 11:30～13:00 シャンベルタンの フルーツライ麦パン カンパニーユ スーさんの 手づくり餃子
20 スーさんの 手づくり餃子	21 惣菜部特製カレー	22	23 三の市 店頭炭火焼鳥販売 石川さんの 無農薬無施肥 野菜販売 惣菜部特製カレー	24	25 シャンベルタンの 狂想パン 惣菜部特製カレー	26 シャンベルタンの フルーツライ麦パン カンパニーユ スーさんの 手づくり餃子
27 スーさんの 手づくり餃子	28 惣菜部特製カレー いくらの 醤油漬け教室 ①11:00～11:45 ②15:00～15:45	29	30 三の市 店頭炭火焼鳥販売 ぎんのふえのスコーン 石川さんの 無農薬無施肥 野菜販売 惣菜部特製カレー	※この他にも、大田原店では… ・店頭炭火焼鳥販売 ・おさかな実演販売 …を予定しています。 開催日は、レジ後方にカレンダーにて 表示いたします。		

講座・教室のご案内

13日(日)
自然栽培の野菜を使って
加農薬、無施肥で作られた味の濃い野菜とはどのようなものか、調理を交えながらご紹介いたします
・11:30～13:00
・三樹屋大田原店シャンベルタンスペース
・お一人1,000円ご試食付
・18名様

19日(土)
赤城牛講座
群馬県赤城山麓で与える飼料や健康状態を確認しながら育てた赤城牛のご紹介を致します。
・11:30～13:00
・三樹屋大田原店シャンベルタンスペース
・お一人1,000円ご試食付
・18名様

28日(日)
いくらの醤油漬け教室
鮮魚スタッフと一緒に作りお持ち帰りいただけます。
・午後の部11:30～11:45
・午後の部15:00～15:45
・三樹屋大田原店お魚売場にて参加費は無料ですが、光臨のあるご予約は1週間前までお申し込みください。
・各回6名様
・お申し込みは、お電話または店頭にてお申し込みください。
講座・教室のお申込み
■お電話 受付時間 9:00～18:00
0287-23-6621
■メール shop@mimasuya.in

＝三樹屋大田原店店頭にてガーデンパーティー開催！＝
〈秋の大収穫祭〉9月12日(土)・13日(日)

※「秋の大収穫祭」「講座、教室」の詳細については大田原店レジ後方のポスターをご覧ください。

営業時間：朝9時から夜8時まで

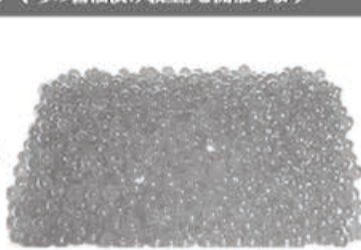
りんご 一番美味しい時期だからこそ味わっていただきたい

福島県石川町
■藤田果樹園「サンつがる」
始まりました。
魚粕、米ぬかを中心とした有機肥料を使用し、除草剤の散布は1回のみ。
糖度は約12度と大変甘く、シャリ感たっぷりの新鮮なサンつがるをぜひお楽しみください。
(早生ふじの販売は、9月中旬頃を予定しております)



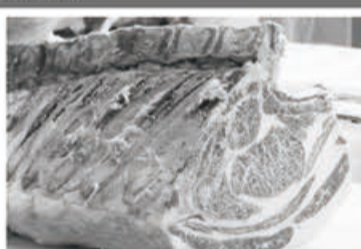
いくら 9月28日(月)に、大田原店お魚売場にて「いくらの醤油漬け教室」を開催します

今が旬の「いくら」を使って…
■いくらの醤油漬け
きあげ醤油とみりんのみで調味液を作ると、絶品の醤油漬けが出来上がります。
レシピをご用意しておりますので、教室はどなたでも見学出来ます。
無添加の醤油漬けを作ってみませんか。
教室へのお申込みは大田原店へお願い致します。



和牛 安全・安心で、最高に美味しい「和牛」の販売をはじめます

群馬県産
■赤城牛
安心・安全であることはもちろん、牛肉の本質的な美味しさを追求した赤城和牛。
こだわり抜いた赤身には旨味の元である良質なアミノ酸が豊富に含まれています。
肉質の柔らかさとほのかな甘み、上品な旨味を是非お楽しみください。
初回納品日はまだ未定ですが初旬予定です。



焼鳥 冷凍保存せず、一番美味しい状態で焼き上げています

栃木・茨城産「桃花の鶏肉」使用
■炭火焼の焼鳥
精肉部で販売しています。純植物性飼料と無投薬で育成された国産桃花のモモ肉を、丁寧に手で刺し、冷凍せず生のまま備長炭を使い、じっくりと焼き上げた逸品です。たれは、きあげ醤油と料理党などを使い、吟味を重ねて仕上げました。



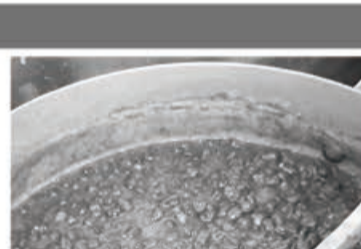
生菓子 合成着色料不使用の上生菓子です

三樹屋特製
■季節の「上生菓子」
天然の原料を使って抽出した色素で、ほんのり色付けをします。
機械をまったく使わない、昔ながらの手づくりです。
北海道の小豆等、厳選した素材を使用し、朝早くからひとつひとつ心を込めて作っており、月ごとに季節に合わせて仕上げていますので、和菓子で日本の四季をお楽しみいただけます。



おはぎ 「あんこ」が、さらに美味しくなりました

惣菜コーナーにて
■三樹屋自家製手包み おはぎ
北海道 大雪山のふもとと上川地区産の小豆、朱鞠を使用しさらに美味しくなりました。
朱鞠は、生産者が少なく希少な小豆で、ホクホクと小豆の旨みを感じられます。
味付けは、料理党(三温糖)と、天塩のみで、もち米は三樹屋こだわりの「特別栽培もち米」を使用し、全て手づくりしています。



「おもてなし」ご要望に合わせて調整いたします

	お刺身盛合せ(特上) 14点・5～6人前 5,400円		お刺身盛合せ(上) 14点・5～6人前 3,240円
	オードブル 5～6人前 3,240円		オードブル 3～4人前 2,160円
	藤波(ふじなみ) 3,780円		敷波(しきなみ) 2,050円

日頃のご愛顧に感謝を込めて…
(大田原店・西那須野店、両店にて実施)

三樹屋カード会員様 特別限定企画

三樹屋の商品券を

5%引き

…で販売!

＝販売期間＝
9月27日(日)～30日(水)

三樹屋カード会員様限定とさせていただきます。(当日入会でもご購入できます。)

※詳しくは、店内ポスターをご覧ください。

只今、三樹屋カード会員様募集中!!

- ・ご入会無料!
- ・お申込みと同時にカード発行!
- ・ポイントがたまることお買物券発行!

10月1日(木)は誠に勝手ながら 決算準備のためAM11時開店とさせていただきます。ご不便をおかけしますが、何卒よろしくお願い申し上げます。

●生鮮品につきましては、天候等により入荷がない場合や産地が変更になる場合がございますので予めご了承ください。
●三樹屋の商品は全て税込価格となっております。