

# 三栴屋 Style

we present that you have a good meal.

No. 7

## 三栴屋カレンダー

October 2015

10

| sun  | mon            | tue   | wed                              | thu | fri   | sat   |
|--|----------------|---|----------------------------------|-----|---|---|
|  |                |   |                                  | 1   | 2<br>シャンベルタンの<br>豚骨パン<br>惣菜部特製カレー   | 3 三の市<br>店頭炭火焼鳥販売<br>シャンベルタンの<br>フルーツライ麦パン<br>カンパーニュ<br>チョコプレッドボール<br>スーさんの<br>手づくり餃子 |
| 4<br>スーさんの<br>手づくり焼売   | 5<br>惣菜部特製カレー  | 6   | 7<br>惣菜部特製カレー                    | 8   | 9<br>シャンベルタンの<br>豚骨パン<br>惣菜部特製カレー   | 10<br>シャンベルタンの<br>フルーツライ麦パン<br>カンパーニュ<br>スーさんの<br>手づくり餃子                              |
| 11<br>スーさんの<br>手づくり焼売  | 12<br>惣菜部特製カレー | 13 三の市<br>店頭炭火焼鳥販売<br>石川さんの<br>無農薬無添加<br>野菜販売<br>シャンベルタンの<br>チョコプレッドボール | 14<br>ぎんのふえの<br>スコーン<br>惣菜部特製カレー | 15  | 16<br>イカの塩辛教室<br>①14:00~14:45<br>②15:30~16:15<br>シャンベルタンの<br>豚骨パン<br>惣菜部特製カレー               | 17<br>シャンベルタンの<br>フルーツライ麦パン<br>カンパーニュ<br>スーさんの<br>手づくり餃子                              |
| 18<br>スーさんの<br>手づくり焼売  | 19<br>惣菜部特製カレー | 20  | 21<br>ぎんのふえの<br>スコーン<br>惣菜部特製カレー | 22  | 23 三の市<br>店頭炭火焼鳥販売<br>シャンベルタンの<br>豚骨パン<br>チョコプレッドボール<br>惣菜部特製カレー<br>石川さんの<br>無農薬無添加<br>野菜販売 | 24<br>シャンベルタンの<br>フルーツライ麦パン<br>カンパーニュ<br>スーさんの<br>手づくり餃子                              |
| 25<br>スーさんの<br>手づくり焼売<br>ハンドメイド<br>作品展<br>大田原店内にて<br>10:00~17:00 | 26<br>惣菜部特製カレー | 27  | 28<br>ぎんのふえの<br>スコーン<br>惣菜部特製カレー | 29  | 30 三の市<br>店頭炭火焼鳥販売<br>シャンベルタンの<br>豚骨パン<br>チョコプレッドボール<br>惣菜部特製カレー<br>石川さんの<br>無農薬無添加<br>野菜販売 | 31<br>シャンベルタンの<br>フルーツライ麦パン<br>カンパーニュ<br>チョコプレッドボール<br>スーさんの<br>手づくり餃子                |

黒文字⇒大田原店のみで販売

白色文字⇒両店で開催

黒枠表示⇒大田原店で開催の教室・催し物

※その他にも、大田原店では…店頭炭火焼鳥販売…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。

※「教室」「ハンドメイド作品展」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。

## 教室のご案内

16日(金)

## イカの塩辛教室

鮮魚部スタッフと一緒に作り  
お持ち帰りいただけます。

- ①14:00~14:45
- ②15:30~16:15

三栴屋大田原店お魚売場  
対面コーナーにて  
参加費は無料ですが、  
売場にある「イカ(2杯入)」  
を1パックレジでお買上  
げになり、それを持って  
お参り下さい。  
各回6名様  
※水に濡れたり、服で汚れ  
ても大丈夫な靴やエプ  
ロン、服装にてお越し  
下さい。

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

## 催し物のご案内

みますやワエスタ  
Vol.19  
ハンドメイド  
作品展  
ナチュラルから  
かわいらしまで  
素敵な作品が並びます  
三栴屋大田原店内にて  
10月25日(日)  
10:00~17:00

只今、出店作家さん  
募集中です  
お問い合わせお申込みは  
0287-23-6621  
三栴屋大田原店まで  
(出張ブースが、残り僅か  
となっております)

営業時間：朝9時から夜8時まで

## 果物 大粒で味が濃く、ホクホクした栗です

栃木県 益子町「大山栗園」

### ■大山栗園の「栗」入荷しています

益子町で十数年にわたり、栗だけを栽培してきた栗専門の農家さんです。都内のマルシェなどに出し、日本栗のおいしさを伝えるため、精力的に活動されています。



## 惣菜 こちらの栗ごはんは、大田原店のみでの販売となります

三樹屋手づくり

### ■栗ごはん

無農薬で栽培している「宇都宮産 利平栗」を使用。ひと粒ひと粒、丁寧に手作業で皮を剥いています。三樹屋こだわりの「特別栽培米」栃木の「コシヒカリ」と、もち米で炊き上げました。

=秋の味覚を、ぜひご賞味ください=

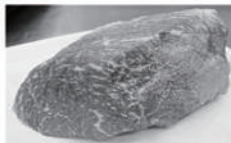


## 肉 最高に美味しい牛肉です

群馬良品銘柄

### ■赤城牛

赤城牛の美味しさの特徴は、なんといっても旨味のもとである良質なアミノ酸が多いこと。だから口の中に入れた瞬間のあの「ふわぁ〜」とトロけるような食感が味わえます。和牛独特の強い芳香と鮮明な肉色で、弾力に富んだ高級和牛をぜひご賞味下さい。



※安全・安心・美味しさにこだわっています

### 一貫生産ならではの安全性を確保。

自家繁殖体制のもと「受胎→出生→肥育→出荷」までを一貫して生産することにより、育成方針の徹底や生産履歴管理をより充実した形で実践しております。

### 霜降を重視しすぎない肉質重視の育成プログラム。

赤身肉の締りやジューシーさに視点を向け、適度な霜降が、ほのかな甘さと美味しい芳香をかもしだす牛肉となるよう、生産を行っております。

### 烏山牧場・安全生産宣言の厳守。

各肥育ステージにおける管理目標を明確化し、治療件数を削減するため、常に予防をベースとした肥育を行っております。また、立入り制限の設定や、牛舎内の定期的消毒を実践することにより、場内防疫対策の徹底をはかっております。

### 自社工場での直接加工。

生産された牛肉は、すべて自社工場で食肉整形加工がほとんどされます。充実した衛生管理のもと、安全・安心な食肉流通を継続しております。

**ワイン** 熟成でまろやかな味わいに…今が飲み頃です。

## ■ 蔵出しワイン大放出!!

「蔵出しワイン」とは、ワイン生産者が自分で作ったワインを蔵やタンクに保管し、熟成させたものです。

作りたての赤ワインはフレッシュな果実味がお楽しみいただけますが、そのままでは渋みや酸味が強かったりするものもあります。じっくりと熟成することで角が取れ、まろやかな口当たりになるのです。

今回ご紹介するのは、5年～10年、長いもので20年も、ゆっくりと熟成しました。酒担当も試飲をして、自信をもってオススメできる、今が飲み頃のワインです。



・フランス ボルドー（グループ・ド・ヴァイル）「シャトー・デュ・ロー 2009」 1782円  
優良年 2009年産で5年熟成を迎える飲み頃のシャトーワインです。上品な香りとまろやかなタンニンに、熟成した柔らかい口当たりが魅力です。渋みも少なくワイン初心者にもオススメです。（タンク熟成 赤/辛口/ミディアムボディ）

・フランス ボルドー「シャトー・ド・デニャック 2005」 1782円  
2000年代最高年と言われる2005年産のボルドーワインで、メルロー種主体の柔らかい濃いめのタンニンと、味わいのしっかりとした果実味をお楽しみいただけます。今回紹介する中では、一番バランスが取れた味わいです。（タンク熟成 赤/辛口/ミディアムボディ）

・フランス ボルドー（ムリス・アン・メドック）「シャトー・ローズ・カントグリ 1996」 2160円  
最優良年 1996年産で、蔵元のセラーでじっくりと熟成しました。元々力強いワインを生み出す地域で、その力強さが、優雅でまろやかな風味を生み出します。やや、酸味がありますが、なめらかでシルクのような飲み口です。（瓶内熟成 赤/辛口/フルボディ）

その他、秋にオススメの赤ワインなど各種ご用意してお待ちしております。

**シャンベルタン** 丁寧にテンパリングし、なめらかな口当たりと美しい艶に仕上げています。

※こちらの商品は、大田原店のみでの販売となります。

シャンベルタン特製

## ■ 手づくりチョコレート＝ヴァローナ＝

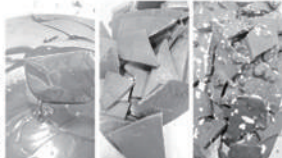
・フェーヴ・カライヴ（スイートチョコレート）  
果実やローストしたアーモンドを思わせる、最高品質のチョコレート。カカオ分 66%

・フェーヴ・グアナラ・ラクテ（ミルクチョコレート）  
天然バナラのきいたミルクと、ココのあるキャラメル香りのバランスが絶妙。カカオ分 41%

・フェーヴ・カライヴ・ナッツ  
アーモンドとくるみ入りの、スイートチョコレート

※ヴァローナのチョコレートとは…

1922年の創業から、トップパティシエ、ショコラティエ、料理人などに携わる職人から絶大な支持を受け続けているフランスのチョコレート会社。そのこだわりは、原料供給からチョコレートが誕生するまでの全ての工程にあり、特にカカオの原産地・豆の品質・バランスのとれたブレンド技術、そして熟練した製法へのこだわりが、ヴァローナチョコレートに最良の味と香りをもたらしています。



＝三の市限定！＝  
チョコブレッドボール



大東カカオのチョコレート  
をコーティングしたパンです

みますやフェスタ<Vol.19>

# ハンドメイド作品展

＝ナチュラル から かわいいまで素敵な作品が並びます♪＝

三樹屋大田原店内にて

10月25日(日) 10:00～17:00

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| * Linen<br>〈洋服〉                     | * アトリエ イ〜ハ<br>〈天然酵母パン〉               |
| * Cache-Cache<br>〈着物リメイク品・布小物・畳バッグ〉 | * LOTUS<br>〈ハンドメイドアクセサリー〉            |
| * Wood Land<br>〈ボールペイント雑貨〉          | * Beans<br>〈パッチワーク小物等〉               |
| * としえ工房<br>〈わんにゃん雑貨・首輪・リード・バッグ他〉    | * アジアン タラント<br>〈サイア/アートクラブ(日光写真クラブ)〉 |
| * Suzukiya<br>〈クラブバンド作品〉            | * モンレーヴ<br>〈羊毛フェルト・布小物〉              |
| * Kuzu * Kuzu<br>〈木工作品〉             | * 正絹ハギレ きくち<br>〈正絹ハギレ・帯地・正絹小物〉       |
| * CERAMICA RIO<br>〈陶器作品〉            | * みますやブース<br>〈刺繍小物〉                  |

\* 只今、出店作家さん募集中です \*

お問い合わせ、お申込みは…

(0287-23-6621 三樹屋 大田原店まで)

Handmaid work exhibition



●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。

・三樹屋 大田原店 〒324-0041 大田原市本町 1-2703-52 TEL(0287)23-6621 FAX(0287)23-9762

・三樹屋 西那須野店 〒329-2752 那須塩原市三島 3-7 TEL(0287)36-6033 FAX(0287)36-9706

発行 / 株式会社 三樹屋 <http://www.mimasuya.in/>