

三栴屋 Style

we present that you have a good meal.

No.9

三栴屋カレンダー

December 2015 **12**

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat						
		1 さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)	2 惣菜部特製カレー ぎんのふえスコン販売 (※入荷時間は「ぎんのふえ」のFBをご覧ください)	3 三の市 シャンベルタンのチョコブレッドボール 石川さんの無農薬無施肥野菜販売	4 シャンベルタンの胚芽パン 惣菜部特製カレー ☕️ 珈琲講座 10:30 ~ 12:00	5 シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンバーニュ スーさんの手づくり餃子						
6 スーさんの手づくり焼売	7 惣菜部特製カレー	8 さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)	9 惣菜部特製カレー ぎんのふえスコン販売 (※同上)	10	11 シャンベルタンの胚芽パン 惣菜部特製カレー 🍷 すき焼き講座 11:30 ~ 13:00	12 シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンバーニュ スーさんの手づくり餃子 ❄️ 冬のスパークリングワイン講座 18:00 ~ 19:30						
13 三の市 シャンベルタンのチョコブレッドボール スーさんの手づくり焼売	14 惣菜部特製カレー	15 さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定) 🎉 X'マスパーティー講座 11:30 ~ 13:00	16 惣菜部特製カレー ぎんのふえスコン販売 (※同上)	17	18 シャンベルタンの胚芽パン 惣菜部特製カレー 🍷 おせち料理講座 11:30 ~ 13:00 X'マスケーキ (ご予約締切日)	19 シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンバーニュ スーさんの手づくり餃子						
20 スーさんの手づくり焼売 🎊 お歳暮ギフト 20日(日)最終日 ※宅急便特別料金は1月11日(月)まで通常料金の400円引き	21 惣菜部特製カレー	22 さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)	23 三の市 シャンベルタンのチョコブレッドボール 石川さんの無農薬無施肥野菜販売 ぎんのふえスコン販売 (※同上) 惣菜部特製カレー	24	25 シャンベルタンの胚芽パン 惣菜部特製カレー 🍡 のしもち・豆もち お正月用上生菓子 (ご予約締切日)	26 シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンバーニュ スーさんの手づくり餃子						
27 スーさんの手づくり焼売 🍷 おせち (ご予約締切日) 🎊 お正月用いちご大福 (ご予約締切日)	28 惣菜部特製カレー	29 さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)	30 三の市 シャンベルタンのチョコブレッドボール 石川さんの無農薬無施肥野菜販売 ぎんのふえスコン販売 (※同上) 惣菜部特製カレー	31 31日迄平常営業 9:00 ~ 20:00	年始営業時間のご案内 <table border="1"> <tr> <td>1日(金)</td> <td>10:00~18:00</td> </tr> <tr> <td>2日(土)</td> <td>9:00~19:00</td> </tr> <tr> <td>3日(日)</td> <td>9:00~19:00</td> </tr> </table> 1月4日(月)から平常営業➡9:00~20:00		1日(金)	10:00~18:00	2日(土)	9:00~19:00	3日(日)	9:00~19:00
1日(金)	10:00~18:00											
2日(土)	9:00~19:00											
3日(日)	9:00~19:00											

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 ➡大田原店で開催の講座・催し物

4日(金) 珈琲講座

親園「秋元珈琲焙煎所」の秋元氏をお招きし、美味しい淹れ方をご紹介します。ぎんのふえスコン、シャンベルタンのパンと一緒に召し上がってください。

- 10:30 ~ 12:00
- お一人様1,000円・ご試食付
- 三栴屋大田原店2F・18名様

11日(金) すき焼き講座

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と、厳選した素材で美味しいすき焼きを召し上がっていただきます。

- 11:30 ~ 13:00
- お一人様1,500円・ご試食付
- 三栴屋大田原店2F・12名様

12日(土) 冬の…スパークリングワイン講座

クリスマスや女子会、忘年会でもスパークリングワインを楽しみませんか?当日は、ワインポーター「モトックス」のワインアドバイザーに、おすすめを紹介して頂きます。

- 18:00 ~ 19:30
- お一人様3,000円・お食事付
- 三栴屋大田原店2F・10名様

15日(火) X'マスパーティー講座

オリーブオイルをふんだんに使ったパーティー料理をご紹介します。

- 11:30 ~ 13:00
- お一人様1,500円・ご試食付
- 三栴屋大田原店2F・12名様

18日(金) おせち料理講座

現在ご予約受付中の、「惣菜部特製おせち」をご紹介します。

- 11:30 ~ 13:00
- お一人様1,500円・ご試食付
- 三栴屋大田原店2F・12名様

大田原市

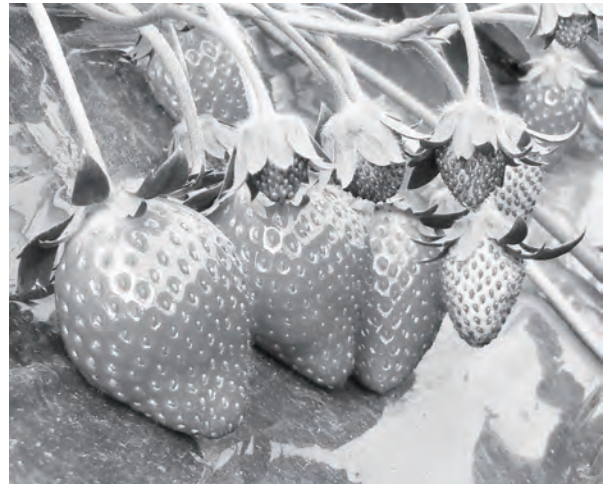
■ 完熟とちおとめ

三柵屋おすすめの理由…

へたの部分が赤くなってから、さらに数日間熟させてから収穫しているため、大変甘みがあり果汁もたっぷりです。

三柵屋の完熟とちおとめは、甘い香りを強く放つので離れていても匂ってくるほど！

通常、ここまで完熟させたいいちごは流通が難しいため、まさに地元でしか味わえないいちごです。



■ バチまぐろの腹身

マグロの部位で言うと大トロの部位になります。

贅沢に切り身にしました。

漬け焼き・フライ・唐揚げに！

三柵屋スタッフで試食をした時には、

「にんにく醤油の漬け焼き」が人気でした…

ぜひ、一度お試しください。



群馬良品銘柄

■ 赤城和牛モモブロック

(牛タタキ、ローストビーフ用)

口の中に入れた瞬間のあの「ふわあ〜」とトロけるような食感が味わえます。

高級和牛をぜひご賞味下さい。

(※赤城牛は、大田原店のみの取り扱いです)

～クリスマスや年末のご馳走に～

フライパンで焼き目を付けて、調味液に半日から1日漬ければ出来上がり♪

【簡単牛たたき】

[材料]

- ・牛もも肉 (又は ランプ)……………300g
- ・海人の藻塩……………少々
- ★こんにちは料理酒……………大さじ1
- ★三柵屋推奨品・田舎づくり味噌…大さじ1
- ★本みりん・九重櫻……………大さじ2
- ★屋代・塩麴……………小さじ2
- ★漬したニンニク……………1/2 片分

[作り方]

1. 牛肉は冷蔵庫から出して常温に戻しておき、塩をふって30分位おいておく。
2. 牛肉から出た余分な水分をキッチンペーパーなどで拭き取り、薄く油をひいたフライパンで、一つの面1分ずつ中火で焼く。
3. 各面に焼け目が付いたら、火を消し、蓋をして20分ほど余熱で火を通す。
4. 密封の袋に★の材料を入れ、よく混ぜ合わせておく。
5. 20分たったら牛肉を密封袋に入れ、まんべんなく漬けダレをからませ、冷蔵庫で半日～1日位おいたら肉は完成！
6. 食べる時に牛肉をスライスして、お好みでタレをかけて召し上がれ！！

*コツ・ポイント

食べる少し前に牛肉を冷蔵庫から出しておくと、冷えて固まった脂分が溶け、柔らかくなります。



惣菜コーナー

■ 桃花の若鶏唐揚げ

三樹屋の若鶏唐揚げは…

純植物性飼料と無投薬で育成された、栃木・茨城産の鶏肉『桃花』を使用しています。

飼育羽数を制限された薄飼いのため、適度な運動が行われ、筋細胞と脂肪のキメが細かく、柔らかく旨みがあります。

美味しく安全安心な鶏肉を、きあげ醤油に漬け込み何度も吟味をして作り上げた、無添加の美味しい若鶏唐揚げです。



カサス・デ・ウアルド／スペイン

■ アーリーハーベスト 250ml / 1,944円

搾りたての新鮮なオリーブオイルを空輸でお届け！

収穫したてのオリーブの実を搾ってそのままボトリング。とてもフレッシュなオリーブオイル『アーリーハーベスト』は、まるで“ジュース”のよう…。

この時期だけしか味わえない搾りたてのオリーブの香り。あらゆるお料理にマッチします。(もちろん和食にも)ソテーした肉をシンプルに塩とアーリーハーベストだけで楽しんだり、パスタやピラフ、サラダなどにかけてもOK!豆腐や納豆などにも良く合います。

又、醤油や鰹節など和の食材とも非常に相性が良いので、とにかくどんなものにもかけてお楽しみ下さい！

わさび醤油+アーリーハーベストで刺し身なんていうのもオススメです。

ひとかけで料理の味に驚くほど深みが出ます。



nino

■ ガトーショコラ 1/4カット / 298円

昨年大好評の冬季限定!!

ninoの『ガトーショコラ』今年も始まりました♪
クーベルチュールチョコを贅沢に使用!

まるで生チョコを食べているような食感が楽しめます。

※3日・13日・23日・30日のみ限定入荷です。

1 / 4 カット / 298円

その他にも…

・「よつ葉バター(無塩)」北海道産生乳を100%原料に使い、原料のミルクにもこだわった贅沢なバター。

・「ピュアココア(純ココア)」1828年世界で初めてココアを作り出したバンホーテン。香料や添加物を一切含まず、良質なカカオ豆のみから作った純ココア。

…など、厳選した材料でひとつひとつ丁寧に作っています。



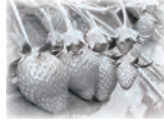
「クリスマスケーキ」「おせち」「お正月用」のご予約受付中です
 (詳しくは、パンフレットをご覧ください。尚、「お正月用いちご大福」以外は、店頭での販売はございません。)

三栴屋オリジナル
 =ル・シェーヴルフィユ特製=
クリスマスケーキ

三栴屋のクリスマスケーキは…

1. 作り立て
 美味しさにこだわり、冷凍保存などをしない作り立てです。

2. 完熟とちおとめ
 市販されている一般的ないちごよりも、1週間ほど収穫を遅らせ、甘みと果汁がたっぷりで味が濃い状態にまで完熟してから摘み取った、大田原産の「完熟とちおとめ」をたっぷりと贅沢に使用しています。



ご予約締切日：12月18日(金) / お渡し日：12月21日(月)～26日(土)

=三栴屋特製=
おせち

三栴屋のおせちは…

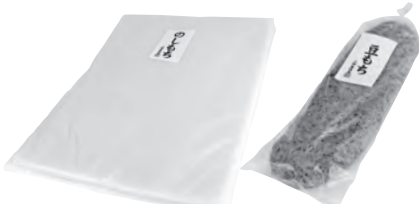
三栴屋のおせちは、旬の食材の美味しさと「安全・安心・健康」をテーマにひと品ひと品、吟味を重ねて作り上げます。



ご予約締切日：12月27日(日) / お渡し日：12月31日(木)

=三栴屋特製=
のしもち・豆もち

国内産のもち米 100%を原料に昔ながらの杵つき製法で作っているため伸びがよく、コシの強い、美味しい「のしもち」に仕上がります。



ご予約締切日：12月25日(金)
 お渡し日：12月28日(月)～31日(木)

=三栴屋特製=
お正月用上生菓子

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ています。機械をまったく使わない、昔ながらの手づくりです。「鶴・亀・梅・松・宝船・竹」6種類の詰合せです。



ご予約締切日：12月25日(金)
 お渡し日：1月2日(土)

=三栴屋特製=
お正月用いちご大福

当日の朝、ひとつひとつ丁寧に手づくりしています。契約農家で大切に育てた、採れたてのいちごをやさしい甘さの白餡とやわらかいお餅で包みます。



ご予約締切日：12月27日(日)
 お渡し日：1月2日(土)・3日(日)

【 平常営業時間 ▶ 9:00 ~ 20:00 】

●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。
 ●三栴屋の商品は全て税込み価格となっております。

・三栴屋 大田原店 〒324-0041 大田原市本町 1-2703-52 TEL(0287)23-6621 FAX(0287)23-9762
 ・三栴屋 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 三栴屋 <http://www.mimasuya.in/>