

■畑で完熟させてから 収穫しています

完熟とちおとめ

寒さが厳しいこの時期には、赤くなるまでに日数がかかる為その分、甘みが増して美味しいいちごになります。



■身入りと味の良い牡蠣を 毎日入荷

寒ぶり、寒さば、寒たら、寒しじみと同じく、冬の寒さが一番厳しいこの時期に旬を迎えます。

三栴屋では、身入りの良い産地を追いかけて仕入れている為、大きくて味の良いものが毎日入荷してきます。



■三栴屋が豆富本舗を選んだ理由

- ・明治 41 年に創業。以来 100 年四代にわたり、豆一筋に歩んできた京の豆菓子屋さんです。
- ・原材料を厳選し、大豆は北海道産の特選鶴の子大豆「鶴娘」など、それぞれ特選の原材料を使用したこだわりの豆菓子屋さんだからです。

▶ 2 / 3 節分迄 (なくなり次第終了)



■ご家庭で 揚げたてアツアツを！

栃木・茨城産の鶏肉「桃花」使用 1枚入 **198円**
三栴屋手づくりチキンカツ 2枚入 **390円**

三栴屋こだわりの桃花のムネ肉使用のチキンカツ。
驚くほど柔らかく、ボリュームたっぷりの一品。
無添加のパン粉を使用し、手づくりしています。

