

三栴屋 Style

we present that you have a good meal.

No.10

三栴屋カレンダー

January 2016 **1**

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat						
<p>《ランチセット》11:00～限定30セット</p> <ul style="list-style-type: none"> * 秋元焙煎所の煎れたて珈琲 * ぎんのふえのスコーン * シャンベルタンのソーセージパン (館ヶ森アーク牧場の無添加ソーセージ使用) * 特製お豆のスープ = 全て厳選した材料で作ったものばかりです♪ = 			<p>年始営業時間のご案内</p> <table border="1"> <tr> <td>1月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> <p>1月4日(月)から平常営業⇒9:00～20:00</p>		1月1日(金)	10:00～18:00	2日(土)	9:00～19:00	3日(日)	9:00～19:00	1	2
1月1日(金)	10:00～18:00											
2日(土)	9:00～19:00											
3日(日)	9:00～19:00											
3	4	5	6	7	8	9						
<p>三の市</p> <p>《ランチセット》数量限定販売♪</p> <p>秋元珈琲焙煎所の珈琲試飲会(店内) 11:00～16:30</p> <p>シャンベルタンはロイヤルブレッドのみ販売</p> <p>お正月用いちご大福数量限定販売</p>		<p>さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)</p>	<p>惣菜部特製カレー</p>		<p>シャンベルタンの胚芽パン</p> <p>惣菜部特製カレー</p>	<p>シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンパーニュ</p> <p>スーさんの手づくり餃子</p> <p>お楽しみ抽選会 10:00～19:00</p>						
10	11	12	13	14	15	16						
<p>スーさんの手づくり焼売</p> <p>お楽しみ抽選会 10:00～19:00</p>	<p>惣菜部特製カレー</p>	<p>さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)</p>	<p>三の市</p> <p>シャンベルタンのチョコブレッドボール</p> <p>惣菜部特製カレー</p> <p>石川さんの無農薬無施肥野菜販売</p>		<p>シャンベルタンの胚芽パン</p> <p>惣菜部特製カレー</p>	<p>シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンパーニュ</p> <p>スーさんの手づくり餃子</p> <p>タマヤパン試食会 11:30～13:00</p>						
17	18	19	20	21	22	23						
<p>スーさんの手づくり焼売</p> <p>ハンドメイド作品展 10:00～17:00</p>	<p>惣菜部特製カレー</p>	<p>さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)</p>	<p>惣菜部特製カレー</p> <p>ぎんのふえスコーン販売 (※入荷時間は「ぎんのふえ」のFBをご覧ください)</p>		<p>シャンベルタンの胚芽パン</p> <p>惣菜部特製カレー</p> <p>珈琲講座 10:30～12:00</p>	<p>三の市</p> <p>シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンパーニュチョコブレッドボール</p> <p>スーさんの手づくり餃子</p> <p>石川さんの無農薬無施肥野菜販売</p>						
24	25	26	27	28	29	30						
<p>スーさんの手づくり焼売</p> <p>味噌づくり教室(裏面をご覧ください)</p>	<p>惣菜部特製カレー</p>	<p>さかっぱた農園の朝どり卵販売 (※お昼頃入荷予定)</p> <p>朝食講座(洋風) 11:30～13:00</p>	<p>惣菜部特製カレー</p> <p>ぎんのふえスコーン販売(※同上)</p>		<p>シャンベルタンの胚芽パン</p> <p>惣菜部特製カレー</p>	<p>三の市</p> <p>シャンベルタンのフルーツライ麦パンカンパーニュチョコブレッドボール</p> <p>スーさんの手づくり餃子</p> <p>石川さんの無農薬無施肥野菜販売</p> <p>日本酒講座 18:00～19:30</p>						
31	<p>黒文字⇒大田原店のみで販売 白色文字⇒両店共通 黒枠表示⇒大田原店で開催の講座・催し物</p>											
<p>三の市</p> <p>スーさんの手づくり焼売</p> <p>シャンベルタンのチョコブレッドボール</p>												

3日(日) 珈琲試飲会

親園「秋元珈琲焙煎所」の秋元氏をお招きし試飲会を行います。

- ・11:00～16:30
- ・三栴屋大田原店内珈琲売場

※見学自由ですので、事前申込みの必要はございません

16日(土) 親子でタマヤパン試食会

国産小麦を使用し、改良材などの添加物不使用、手作りにこだわったパンのご紹介。スープやサラダとともに試食していただきます。

- ・11:30～13:00
- ・無料・ご試食付大人お一人でもOK
- ・三栴屋大田原店2F・18名様

22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。ぎんのふえスコーン、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

24日(日) 味噌づくり教室

希少価値の高い在来種の青大豆、自然餅米の麹、海の精(塩)を使ってみなさんと味噌をつくり、お持ち帰りいただきます。

- ・13:00～16:00
- ・グリーンファーム水口・20名様

※詳細は裏面をご覧ください

26日(火) 朝食講座(洋風)

館ヶ森アーク牧場の無添加ハム・ウインナーと、シャンベルタンのパン等を召し上がっていただきます。

- ・11:30～13:00
- ・お一人様1,000円・ご試食付
- ・三栴屋大田原店2F・12名様

30日(土) 日本酒講座

長期熟成酒を楽しみながら、天麩酒造さんのお話を聞いていただきます。お料理付き。

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

大田原市

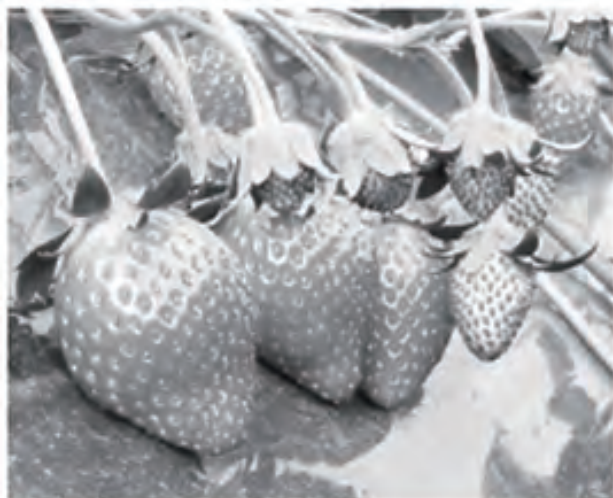
■ 完熟とちおとめ

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。



三柵屋自家製

■ 手づくりつくね

安全・安心と美味しさで三柵屋がおすすめする特別飼育鶏「桃花」を使用し、国産のねぎ、生姜、人参、ごぼう、つなぎに卵白、卵黄を使い手づくりしています。

ふわふわした食感で鶏肉の自然な旨みが味わえます。

化学調味料、保存料無添加なので、安心してお召し上がりいただけます。



シャンベルタン特製

■ ぶどうパン

北海道オホーツク小麦粉を使用。自家製ラム酒レーズンが入ったもちりぶどうパンです。リピーター続出!! 国産小麦の美味しさを実感してください。

三柵屋大田原店内のベーカリー シャンベルタンでは、体にやさしい焼き立てパンをお召し上がりいただく為に、国産小麦や素材にまでこだわっています。

計量から生地づくり、発酵、成形、焼成にいたるまで、毎日早朝からひとつひとつ丁寧に作り上げています。



惣菜コーナー

■三桝屋自家製 手づくり豚カツ

脂に甘みがあり、アクと臭みが少ない曾我の屋の豚肉無添加のパン粉を使用しています。

旨さの秘密は素材の良さと、二度揚げです。

- ・リブ側……脂の旨みを味わえます
- ・ロイン側…脂が少なめでヘルシー
- ・ヒレ………脂がほとんどなく柔らかい

※曾我の屋の豚は

与える直前に粉砕した新鮮なとうもろこしを中心に、大豆粕や抗酸化作用のあるビタミンEを配合した純植物性飼料だけを使用し、衛生管理を徹底した設備の中で、愛情たっぷりに育てられています。



リアス

■大牧農場の元気な打ち豆 150g / 270円

北海道・十勝大牧農場で栽培された大豆を調理しやすいように潰して打ち豆にしました。

水戻しする手間がなくパスタや炒め物、煮物、サラダ味噌汁等手軽に活用出来ます。調理方法も簡単で、パスタの場合、パスタが茹で上がる5分前に打ち豆を入れて一緒に茹で、湯切後他の材料と炒めるだけ！大豆は「畑のお肉」として近年見直されています。



宮崎県 幸蔵（こうぞう）酒造

■芋焼酎 伝統かめ壺造り「幸蔵」

250ml / 1,080円

1800ml / 2,214円

南国宮崎の最南端。ありのままの自然がたっぷりの串間市で大正八年からの創業で伝統の技を頑固なまでに貫く焼酎蔵です。蔵名にもなっている芋焼酎「幸蔵」は、土中に埋めた「かめ壺」の中で、じっくりゆっくりと仕込む昔ながらの「かめ壺造り」。まろやかで柔らかい口当たりと、ミネラル感を感じられる焼酎が出来る反面、大量生産が出来ない、手間暇かけた焼酎です。

まずはそのまま割水もせずに味わっていただき、お好みでお湯、水割り、ロックでお楽しみください。



年末年始の「カラーレシート」で おたのしみ抽選会

抽選日 2016年1月9日(土)・10日(日) 10:00 ~ 19:00

■カラーレシート期間：2015年12/27(日)～2016年1/10(日)
＝期間中に、1回の精算が3,000円以上のカラーレシートで、3,000円ごとに1回抽選ができます＝
※複数のレシート合計が3,000円以上になっても、抽選はできません。
※商品券をお買上げ時のレシートは対象外となります。

■抽選会場：三桝屋各店特設コーナーにて開催します。

両店の賞品と当選者数



特等 5名様
天鷹酒造
大吟醸セット
750ml×2本詰

酒米の最高峰「特A地区産山田錦」を35%まで磨き上げた大吟醸セット。蔵人が精魂込めて醸したお酒は、上品な味わいに仕上がりました。

- 1等(10名様)……群馬県赤城牛ランプステーキ
- 2等(20名様)……リアス健康!お手軽海藻セット
- 3等(50名様)……有田屋丸大豆仕込み天然醸造醤油1000ml
- 4等(100名様)……郡司義一商店あらびきポークウインナー150g・1袋
- 5等(200名様)……菊水堂ポテトチップ(のり/しお) 145g・1袋
- 6等(全員)……長崎産味まるみかんSサイズ・1個 もしくはクーポン

※詳しくは、店内ポスターをご覧ください。

参加者募集中

味噌づくり教室 (寒仕込み)

- 日時…1月24日(日) 13:00～16:00
(晴雨にかかわらず開催します)
- 費用…味噌のキロ数×1,000円
※お申込み時に希望kg数をお伝え下さい。
(5キロに満たないと発酵しない可能性があるため5キロより承ります。費用は当日お支払い下さい。)
- 場所…グリーンファーム水口(※現地集合)
(大田原市萩野目492 TEL:0287-28-1688)
- 用意するもの(各自ご持参ください)
※必須の物→三角巾・マスク・ゴム手袋・味噌を入れるタッパー(出来れば縦長のもの)又は味噌がめ
・任意の物→エプロン又は朝着・タオル・長靴・手差し
- 定員…20名様

ご希望の方は、三桝屋大田原店サービスカウンターにてお申込み頂くか、お電話やメール、HPからでも受け付け致します

*味噌づくりの材料

- ・青大豆(在来種)
- ・自然耕米の麴
- ・海の精(塩)

…をこちらで準備しておき
みなさまに作って頂きます。

※ご家族でのご参加OKです。
この機会に、味噌をつくる
工程を知り、体験して下さい。

※濡れたり汚れたりしても大丈夫な
服装と靴でお越し下さい。

■講座の内容についてのお問合せは…
三桝屋大田原店(0287)23-6621
…へお電話ください。



1月2日(土)・3日(日)
数量限定にて販売いたします

＝三桝屋特製＝ お正月用いちご大福 お年始に…干支の熨斗付きです



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。

【 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。
- 三桝屋の商品は全て税込み価格となっております。

・三桝屋 大田原店 大田原市本町1-2703-52 TEL(0287)23-6621
・三桝屋 西那須野店 那須塩原市三島3-7 TEL(0287)36-6033
発行 / 株式会社 三桝屋 <http://www.mimasuya.in/>