

## ■保存料・着色料を一切使っていない調味料

萬藤

### 七福 料亭の白だし

360ml 756円

900ml 1,459円

有機小麦・有機大豆を原料に仕込んだ日本唯一の有機白醤油に鹿児島県枕崎の『本枯節』大分県産『どんこ』、北海道産『昆布』を煮出した天然ダシを合わせました。他にはない本当に美味しい白だしを作りたいと、ダシを増やし風味豊かに仕上げました。保存料・着色料は一切使っていません。お吸い物、煮物、茶わん蒸し、鍋物などのほかにおでんのつゆとしてお使いいただくのがおすすめです。その他、炊き込みご飯や炒め物など、あらゆるお料理でお使いいただけます。



## ■低糖質で高たんぱく 栄養豊富

萬藤

### 高野豆腐

12個入 186g 486円

南信州の清らかな水と空気の中で大豆の滋養を生かし、良質の蛋白源として造られたものが萬藤の高野豆腐です。

定番の煮物はもちろん、から揚げや炒めものにもおすすめです。低糖質で高たんぱく、栄養豊富な日本の伝統食である高野豆腐。

ダイエット中の女性にもおすすめです。



## ■大田原店からのご案内（詳細は、大田原店レジ後方のポスターをご覧ください）

▶ 3月

### 3/6日(日)グリーンファーム水口 人参収穫体験

グリーンファーム水口さんの畑で、人参掘りを体験し収穫した人参はお持ち帰りいただけます

(詳細は、別紙チラシをご覧ください)

- ・13:00～15:00
- ・お一人様 大人1,000円  
子供(小学生以下)1人目無料  
2人目から300円
- ・搾りたての人参ジュースご試飲付
- ・グリーンファーム水口
- ・30名様(雨天決行)

### 3/11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。三樹屋手づくりのスイーツ付

- ・10:30～12:00
- ・お一人様1,000円
- ・ご試飲付
- ・三樹屋大田原店2F
- ・18名様

### 3/13日(日) フラワーアレンジメント教室 プラス オリブオイル講座

パワジョ倶楽部の茂木さんにフラワーアレンジメントを教えて頂き、ご自身で作ったお花(器付)はお持ち帰り頂きます。チリコンカンとパンのお食事付(ホワイトデーのお返しに、男性の方のご参加も♪)

- ・11:00～13:00
- ・お一人様3,500円
- ・ご試食付
- ・三樹屋大田原店2F
- ・12名様
- ※花切りばさみをご持参下さい



お花は、当日の入荷状況によって異なります。詳しくは別紙チラシをご覧ください

### 3/17日(木) 天鷹酒造料理講座

天鷹酒造の尾崎社長をお招きし、天鷹の酒粕ねり粕、辛味もろみを使ったお料理をご紹介します。

- ・11:30～13:00
- ・お一人様1,000円
- ・ご試食付
- ・三樹屋大田原店2F
- ・12名様

### 3/24日(木) いか講座

旬のいかを使い下処理の仕方や調理方法をお伝えいたします

- ・11:30～13:00
- ・お一人様1,000円
- ・ご試食付
- ・三樹屋大田原店2F
- ・12名様

講座・教室のお申込み・お問合せ＝お電話⇒受付時間9:00～18:00 TEL(0287)23-6621 / メール⇒shop@mimasuya.in

- ・ぎんのふえのスコーン販売→3月 / 2日(水) / 9日(水) / 23日(水) / 30日(水) ※入荷時間は「ぎんのふえ」のFBをご覧ください
- ・石川さんの無農薬無施肥野菜販売→3月 / 3日(木) / 12日(土) / 23日(水) / 30日(水)