

お客様のからだと心が喜ぶ「笑顔の食卓づくり」のお手伝い

三栴屋 Style

we present that you have a good meal. 2016-3-10

取り組み

わたしたち三栴屋は旬の食材の美味しさと安全、安心、健康をテーマに食品を提供しています。食べて美味しくからだに優しい食材をお客様にお使い頂く為に、美味しさと食品添加物に関する社内基準を設けて、取り扱う商品を一品一品吟味しております。より自然な美味しさで、お客様のからだと心が喜ぶ食生活のお役立ちができるお店を目指し、「笑顔の食卓づくり」のサポートをしております。 ㈱三栴屋 全従業員一同

3月10日(木)～19日(土) ご試食価格でのご紹介商品

■お惣菜コーナーの「お結び」や「お弁当」にも使っています



新潟村上加工 塩引き鮭

一番おいしい時期に水揚げされた雄鮭の内臓やエラを取り除き、荒塩をすり込み数日間置いた後塩抜きし、寒風干しにした鮭です。適度な低温と湿度、北西の風が運んでくる塩分と乳酸菌が絶妙な低温発酵を促し、鮭の旨みを極限まで引き出します。皮はぱりぱり、熟成された鮭の旨みでご飯が何杯でも食べられます！

通常価格 580円の品 ▶ 3切 **480円**

■化学調味料・合成保存料・着色料不使用、後味もスッキリ！



リアス 本当においしい昆布ドレッシング

存在感のあるネーミングのごとく、旨み・辛み・甘み・酸味のバランスと北海道産の柔らかく、だしの利いた真昆布の深い味わいに追求しました。サラダ、和えものは勿論、揚げもの冷やし中華等お好みで何にでもいける海藻専門店が開発した究極のタルタルタイプの万能ドレッシングです。調理例として…エビマヨ、チキン南蛮、アボガドサラダ、蒸し鶏サラダ、フライドチキン、しゃぶしゃぶのたれ etc…自然の味で勝負しています！！

通常価格 480円の品 ▶ 200ml **380円**

■長時間水に浸したり、煮込んだりする手間いらずで、即調理！



リアス 北海道大牧農場の元気な打ち豆

一度水分を含ませてから石臼の上で平らにつぶして乾燥させているので火のとおりが早く、さっと洗うだけで下処理がいりません。長時間水に浸したり、煮込んだりする手間がかからず、即調理できてとても便利な食材です。栄養価も高く、大豆の旨みも良く、定番の煮物などの他に、肉の代わりに打ち豆を使ったカレーライスや、味噌汁の具、炊き込みご飯などにもおすすめです。

通常価格 270円の品 ▶ 150g **198円**

■化学調味料、保存料無添加



リアス 国内産塩吹きひじき

やわらかく味のある国産天然芽ひじきを厳選して炊きあげ乾燥させ丁寧に作り上げました。化学調味料、保存料無添加で加工しています。温かいご飯に混ぜたり、おにぎりに、炊き込みご飯などに。乾燥タイプなので、保存性もよく、いつでも便利に活用できます。

通常価格 286円の品 ▶ 40g **198円**

■お肉には赤ワイン！

フランス/ラングドック地方 シュヴァリエ ド カイユス 「カベルネ・ソーヴィニヨン ヴィエイユ・ヴィーニュ」



カベルネのしっかりとしたタンニンがありながら、甘味とのバランスも良く、飲みやすいとご好評いただいております。おかげさまで、2015年度の当店のワイン売上 No.1!! 南仏産のハイコストパフォーマンスワインを、更にお試し価格で…まだ飲んだことの無いお客様はこの機会にぜひ！

通常価格 1,296円の品 ▶ 赤・辛口 /750ml **880円**

ササッと簡単調理！

からだにやさしくて美味しいレシピ♪

【旬の美味しい新玉ねぎと塩引き鮭のサラダ】



←新玉ねぎのシャキシャキ感と鮭本来の旨みを味わえるのがコチラ♪
・スライスした新玉ねぎに、焼いてほぐした塩引鮭とかいわれ大根のをせ、マヨネーズをかければ出来上がり。

←玉ねぎが苦手なお子様向けにはコチラ♪
味わい的にはツナマヨ♪ 的な感じ… サンドイッチや巻寿司の具にも。

・さらに細かく薄くスライスした新玉ねぎと、焼いてほぐした塩引鮭、それにマヨネーズを混ぜて良く和えます。これにかいわれ大根と刻みのりをトッピングしたもの。コーンをトッピングしてもいいかも♪

=水戻し不要の「打ち豆」を入れ⇒炊き上がった「塩炊ひじき」を混ぜて出来上り♪ =



【打ち豆入りひじきご飯】

【材料】

- ・お米……………4合
- ・リアス 打ち豆……………70～80g(半袋)
- ・リアス 塩炊ひじき ……40g(1袋)



【作り方】

1. お米4合を研ぎ、通常の水加減より気持ち多めにする。
※使用する炊飯ジャーのお釜の水加減に「やわらかめ」の目盛りがあれば、そこに合わせる。
2. お米を十分に水に浸した後、炊飯開始のスイッチを入れる直前に、軽く水洗いした打ち豆を入れる。(打ち豆は水戻し不要なので、そのまま入れるだけでOK)
打ち豆はお米に混ぜず、上にのせるように入れる。
3. 炊きあがった打ち豆入りのご飯に、塩炊ひじきを入れ、よく混ぜて出来上がり♪

打ち豆の甘みと、塩炊ひじきの塩味のバランスが絶妙です♪
炊き立ての美味しさはまさに絶品ですが、冷めても美味しいので、お弁当にも！

■お魚には白ワイン！

イタリア/ヴェネト州 カンティーネ・ヴォルピ 「シャルドネ・ヴェネト・オーガニック」



ヴェネト州はイタリアの北東部にある、海に面した州です。無農薬、有機栽培で作られたイタリア産オーガニックワインは、フルーティーな香りに軽快な口当たりで魚介類のお料理にぴったり！クセの無いクリアな味わいと、すっきりとした程よい酸味で、食中酒にピッタリ。よく冷やしてお飲み下さい。

通常価格 1,350円の品 ▶ 白・辛口 /750ml **980円**