

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

3のつく日は

三の市

〈3日/13日/23日/30日/31日〉

3月13日(日)

ご試食価格でのご紹介商品

■化学調味料・保存料不使用の練り物



徳島・四宮蒲鉾店 無添加練り物
徳島の港に水揚げされた、えそ、ぐち、太刀魚など、季節の美味しい白身魚を使ってすり身を作り、「赤穂の甘塩」「種子島の洗双糖」「三河本みりん」で味を調え、つなぎには北海道の馬鈴薯でんぷんを用い、揚げ油は鹿北製油の無添加菜種サラダ油を使用し、アレルギーのことも考え、卵、小麦粉を使わず（パン粉を使用した商品を除く）、こだわりの練り物を作っています。

通常価格より▶**全品 20%引き!**

■冷凍保存せず、一番美味しい状態で焼き上げます!



桃花の焼鳥 店頭炭火焼販売
精肉部で販売している、純植物性飼料と無投薬で育成された国産桃花のモモ肉を、丁寧に手で刺し、冷凍せず生のまま備長炭を使い、じっくりと焼き上げた逸品です。たれは、きあげ醤油と料理党等を使い、吟味を重ねて仕上げました。
＝今季も【三の市限定 店頭販売】開始です!＝

※3月13日は、大田原店のみの先行販売（西那須野店は23日から）

今季オープンセール▶**全品 1串 100円**

■惣菜コーナーの「豚カツ」や「餃子」、「焼売」などにも使用



那須高原「曾我の屋」の豚肉各種
与える直前に粉碎した、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。
脂に甘みがあり、アクと臭みが少ない豚肉です。

通常価格より▶**全品 30%引き!**

■国産小麦・自家製酵母使用・添加物に頼らないパン



信じられるは、おいしい。**タマヤパン**

添加物を使えば長持ちするし、生産の効率化も図れます。でもそれが本当に「おいしい」と言えるのでしょうか？タマヤパンでは「生産者限定小麦」や「契約栽培小麦」にこだわり、原料からしっかり管理。厳しい視点で選びぬいた素材、例えば、果実から天然由来となる独自の酵母をつくったり、砂糖も北海道産の甜菜糖や奄美諸島産の素焚糖を使い、クリームも丁寧に手づくり。また、餡や油脂などは、メーカーと共同開発したタマヤパンのオリジナルです。量産していますが、すべて手づくりでどの工程にもどの作業にも妥協しません。

通常価格より▶**全品 10%引き!**

■栃木・茨城県産鶏肉『桃花』使用



当店手づくり 桃花のムネ肉唐揚げ
純植物性飼料と無投薬で育成された鶏肉『桃花』を使用しています。飼育羽数を制限された薄飼いの為、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。

通常価格 158円の品▶100g **100円**

■国産じゃがいも 100%使用



菊水堂 ポテトチップス (しお・のり)
米油とパーム油を使用し、味付けは塩のみですので、じゃがいもの風味が生きています。菊水堂では、直火吹き連続チップフライヤーで製造しています。フライ油の中を炎が通り抜けていくので、直火独特のポテトチップの味わいに仕上がるのです。

通常価格 250円の品▶145g **198円**

■講座のご案内（大田原店にて開催）

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
・ご試食付
・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**

パワジオ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
・18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

■大田原店からのご案内

- ・ぎんのふえのスコーン販売
3月/16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/12日(土) / 23日(水) / 30日(水)
農薬・肥料を一切加えず、本来の生命力と土壌の微生物の力を最大限に活かして栽培された、身体にやさしい野菜やお米です。

■ご案内

【営業時間▶9:00 ~ 20:00】

- ・三樹屋 大田原店 大田原市本町1-2703-52 TEL(0287)23-6621
- ・三樹屋 西那須野店 那須塩原市三島3-7 TEL(0287)36-6033

発行 / 株式会社 三樹屋 <http://www.mimasuya.in/>

(講座についての詳細は、大田原店レジ後方のポスターをご覧ください)

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