

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. 2016-3-20

## 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。 栴三栴屋 全従業員一同

## 3月20日(日)~29日(火) ご試食価格でのご紹介商品

### ■大きな赤魚を選びました



ベーリング海産（千葉県銚子加工）

### 無添加干物 赤魚開き

脂がのった赤魚と食塩のみでつくった、酸化防止剤無添加の干物です。魚本来の自然なおいしさをお楽しみいただけます。

通常価格 598円の品 ▶ 1枚 **498円**

### ■価格と品質のバランスでおすすめ！



### オリオス・オリンポ S.A. ソル・デル・リマリ エクストラ ヴァージン オリーブオイル

アーティチョークやルッコラ、青リンゴのようなフルーツ香を持ち、とてもバランス感に優れたオイルです。心地良い苦味やピリッとした辛さと共に甘味も持ちます。

通常価格より ▶ 各サイズ **20%引き!**

通常価格 540円の品 ▶ 250ml **432円**

通常価格 864円の品 ▶ 500ml **691円**

通常価格 1,566円の品 ▶ 1000ml **1,252円**

### ■日本で唯一！木桶で熟成される無添加のソース

### 鳥居食品 トリイソース

トリイソースの味わいは他社では絶対に真似できません。なぜなら、熟成は創業時から使い続ける木の桶で行うからです。木は呼吸します。90年使い続けている桶だからこそ、そこにこれまで幾度と無く作り上げられたソースの味が加わり、まるやかな味わい深いソースが出来上がるのです。

#### 【ウスターソース】

にじみで『野菜の旨み』を感じて下さい！ウスターソースは“野菜のうまみ”を感じていただけるように手間ひまかけて作っております。そのため、老舗ソース屋の秘伝がたっぷり詰まった奥深い味となっております。

#### 【中濃ソース】

トリイの中濃ソースは『ウスターソース』をベースに、りんごを加えてフルーティーな甘味に仕立てています。だからあっさり甘いです。また、若干の酸味がありますが、その酸味がフライなどとちょうどマッチし、フライの素材本来の持つ味わいを引き出します。

通常価格 380円の品 ▶ 各 200ml **298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♪

#### 【人参のラペサラダ】

[ 材料 ] (4人分)

- ・人参……………5本 (600g)
- ・玉ねぎ……………1/2個
- 【調味液】・粟国の塩……………適量
- ・粒マスタード……………小さじ2強
- ・もろみ酢……………大さじ2
- ・こしょう……………少々
- ・オリーブオイル……………大さじ2
- ・きあげ醤油……………小さじ1



[ 作り方 ]

1. 人参は、食べやすい長さの千切りにし、ボウルに入れて塩小さじ1を振ってもむ。しばらくおいてしんなりしたら、水気をしっかりしぼる。
2. 玉ねぎは、みじん切りにして塩でもんでから、水にさらし、水気をしっかりしぼる。
3. 1と2を合わせ、調味液を加え、よく混ぜる。

※人参に塩を振ってもむと、余分な水分が抜け、短時間で味がしみ込みやすくなる。  
※時間がたつにつれて味がなじむ。人参や玉ねぎから余分な水分が出ないように、最初に水気をしっかりしぼる。

### ■冷して、または常温でオススメです



福島県/人気酒造

### 人気一 大寒仕込 しぼりたて

一年で最も酒造りに適した日といわれる、大寒の日に仕込んだ純米吟醸の「しぼりたて」を瓶詰めしました。

※生貯蔵酒

フルーティーでやや甘口な日本酒は、食前、食中、食後など選ばず、オールマイティにお使いいただけます。

〈アルコール度:16度 / 精米歩合:60% / 日本酒度:+3 / 酸度:1.7〉720ml **1,404円**

### ■価格を超えたハイクオリティ赤ワイン！

#### チリ / アコンカグアヴァレー VSE (ヴィーニャ・サン・エステバン) プライベートリザーブ カベルネ・ソーヴィニヨン



ラズベリーやバニラのアロマがあり、タンニンも柔らかく飲みやすい、6ヶ月しっかりと樽熟成した豊かな果実味の赤ワインです。

赤身肉グリルや、煮込み、熟成したチーズとご一緒にどうぞ。  
【品 種】カベルネ・ソーヴィニヨン100%

通常価格 980円の品 ▶ 赤・中辛口 / 750ml **698円**

### ■価格を超えたハイクオリティ白ワイン！

#### チリ / アコンカグアヴァレー VSE (ヴィーニャ・サン・エステバン) プライベートリザーブ シャルドネ



明るい黄金色で、白桃やパイナップルなどトロピカルな香りです。バランスの良い酸味と、樽熟成の香ばしさを感じます。フレッシュで果実味があり、バランスの取れた1本です。春キャベツの Pasta などの、バターやオイルを使ったお料理とも合います。

【品 種】シャルドネ100%

通常価格 980円の品 ▶ 白・辛口 / 750ml **698円**