

▶ 30日(水)のご試食価格



栃木・茨城県産鶏肉「桃花」使用  
**若鶏唐揚げ(モモ肉)**  
※こだわり  
その1…純植物性飼料を無投薬で飼育された安全性の高い鶏です。  
その2…きあげ醤油で調味しています。  
その3…柔らかくてとてもジューシー!

通常価格 226円の品▶100g **138円**

▶ 30日(水)のご試食価格



喜連川 南部屋全品  
手づくりのおいしさにこだわったお豆腐と揚げ物です。手づくりのおいしさにこだわり、濃いめの豆乳でつくったお豆腐と揚げ物です。お豆腐は栃木県産の大豆を使用し、凝固材には「本にがり(塩化マグネシウム)」が使われています。大豆の旨みが凝縮された味わいです。季節限定商品の枝豆とうふの他、がんもどきや厚揚げなどもご用意致しております。

- ・もめんとうふ
- ・絹ごしとうふ
- ・枝豆とうふ
- ・厚揚げ
- ・がんもどき
- ・おから
- ・豆乳

通常価格より▶全品 **20%引き!**

▶ 30日(水)のご試食価格

京都・東山八ツ橋本舗 **生八ツ橋(ニッキ・抹茶・桜)**



三樹屋新登場の商品をお試し価格でご提供致します。一般的な生八ツ橋よりもニッキが弱いので、とても食べやすいと大好評の生八ツ橋です。桜八ツ橋は4月までの期間限定商品となります。是非この機会に一度お試しください。

通常価格 216円の品▶各4個入・1袋 **188円**  
(お一人様3点まで)

▶ 30日(水)今シーズン最後の販売

プリンやさん nino (ニーノ)

**手づくり ガトーショコラ**



クーベルチュールチョコを使用した、濃厚でしっとりとした味わいの手づくりガトーショコラです。生チョコを食べているような食感が楽しめます。

1/4カット **298円**

▶ 30日(水)・31日(木)のご試食価格



曾我の屋 **豚ロースフェア**  
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。三樹屋推奨の曾我の屋の豚ロースをお試し価格でご提供致します。

通常価格より▶各種 **30%引き!**

▶ 30日(水)・31日(木)のご試食価格



ポーソー油脂 **こめサラダ油**

こめサラダ油は、玄米を精米したときに発生する貴重な国産油脂原料「米ぬか」から生まれました。軽く香ばしい風味が特徴の美味しい油。酸化に強いので、お料理が冷めても油くさが少なく、美味しさも長持ち。また油酔い物質の発生が少ないので、お料理を快適に楽しめることも嬉しいポイントです。米ぬか由来の天然栄養成分を含んでおり、ビタミンEや植物ステロールをはじめ、こめ油特有の成分であるγ-オリザノールやトコトリエノールなども含んだヘルシー志向の油です。

通常価格 842円の品▶1350g **680円**

▶ 31日(木)のご試食価格



**フライ各種**

※キャノーラ油で揚げています!  
ハムカツ、イカフライ、アジフライなど…おすすめは、北海道厚沢部町「木村工房」の手作りカレーコロッケ!! 北海道厚沢部町の北あかりを使用。じゃがいもの味がしっかりする、無添加のカレーコロッケです。

通常価格 138円の品▶1ヶ **100円**

▶ 4月1日(金)~3日(日)のご試食価格



愛知産 **活アサリ**

産卵を控えたこの時期のあさりには、身がぷっくりとし旨みも栄養も豊富です。あさりには鉄分をはじめとするミネラルが多く含まれ、特にタウリンには血圧を正常に保つ働き、血中コレステロールを減少させる効果があるなどとして注目されています。旨みと栄養がたっぷり詰まった旬のあさりをお召し上がり下さい。

通常価格 138円の品▶100g **108円**

▶ 4月3日(日)のご試食価格



栃木・茨城県産 鶏肉  
**桃花のもも肉**

純植物性飼料、無投薬で健康に育った鶏肉はアクが少なく、臭みの無い柔らかい肉質です。

通常価格 138円の品▶100g **108円**

▶ 4月3日(日)のご試食価格



栃木・茨城県産 鶏肉  
**とり天(ムネ肉)**

純植物性飼料を無投薬で飼育された安全性の高い、栃木・茨城県産の鶏肉「桃花」のムネ肉を、きあげ醤油で漬け込み、天ぷらにしました。

通常価格 158円の品▶100g **100円**