

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

三榎屋 Style

we present that you have a good meal. 2016-3-28

取り組み

わたしたち三榎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。 (株)三榎屋 全従業員一同

■酸化防止剤無添加の干物



三榎屋の 無添加干物

三榎屋の干物、「ホッケ」と「赤魚」がより美味しく、より安心してお召し上がり頂けるようになりました。良質な原料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。

▶ 28日(月)~4月9日(土)のご試飲価格



チリ・バルディビエソ

バルディビエソ ブリュット

シャルドネ種由来の柑橘や青リンゴ、白い花のアロマがあり、キリッと引き締まった酸味で人気のスパークリングワインです。泡も繊細でコストパフォーマンスに優れた1本です。

【味わい】白 / スパークリング
【産地】チリ・セントラルヴァレー
【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール

通常価格 1,080円の品 ▶ 750ml **780円**

■安全・安心なハム・ソーセージ・ベーコン

岩手県 館ヶ森アーク牧場

無添加のハム・ソーセージ・ベーコン



保存料、着色料、結着剤、化学調味料、増量剤を一切使用せず、館ヶ森高原豚100%で作られた、本場ドイツも認めるハム・ソーセージです。



ベーコンチーズパン
ソーセージパン

▶ 28日(月)~4月9日(土)のご試飲価格



チリ・バルディビエソ

バルディビエソ ブリュット ロゼ

ピノ・ノワールをふだんに使ったロゼスパークリングワイン。チャーミングな香りに、ストロベリーを感じる果実味です。上質な泡と酸味で、春を彩るワインです。

【味わい】ロゼ / スパークリング
【産地】チリ・セントラルヴァレー
【品種】ピノ・ノワール、シャルドネ

通常価格 1,296円の品 ▶ 750ml **880円**

▶ 28日(月)~4月9日(土)のご試食価格

ふらの農業協同組合

J Aふらの 厳選野菜ソース (濃厚・中濃)



~北の大地の厳選野菜でつくりました~
富良野産の厳選された玉ねぎ・にんじんをベースに仕上げました。

- ・豊かな風味の中に野菜のやさしい甘みを感じられる濃厚ソース、
 - ・さわやかな酸味の後にスパイシーさがやってくる風味豊かな中濃ソース。
- …お好みに応じてお選び下さい。

通常価格 378円の品 ▶ 500ml **324円**

■試飲会のご案内

▶大田原店のみ開催

春の日本酒試飲会



福島県二本松市
人気酒造

- ・ 4月8日(金)
- ・ 14時~18時まで

人気一
寒仕込みしぼりたて
720ml **1,404円**

上記商品の他にもご用意しております。どうぞ、この機会にご試飲下さい。
※お車などを運転する方の試飲はご遠慮下さい。

大田原市
天鷹酒造

- ・ 4月10日(日)
- ・ 14時~18時まで

天鷹
特別純米 麗香
720ml **1,296円**



■大田原店にて開催

みまさやフェスタ
(Vol.21)
**ハンドメイド
作品展**
ナチュラルから
かわいいまで
素敵な作品が並びます♪
三榎屋
大田原店内にて
4月3日(日)
10:00~17:00

4/3日(日)
豆腐づくり教室
豆乳から、変わり豆腐
を手作ります。
おからコロッケや
油揚げ料理なども
ご紹介します。
・11:30~13:00
・お一人様1,000円
・ご試食付
・三榎屋大田原店2F
・12名様

4/14日(木)
和の朝食講座
魚の自家製西京漬、平飼卵
経木納豆、自然栽培米、焼ば
しでだしをとった味噌汁など、
三榎屋おすすめの朝食を
召し上がっていただけます。
・11:30~13:00
・お一人様1,000円
・ご試食付
・三榎屋大田原店2F
・12名様

4/19日(火)
打ち豆料理講座
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
とても便利な「打ち豆」を
使った献立をご紹介します。
・11:30~13:00
・お一人様1,000円
・ご試食付
・三榎屋大田原店2F
・12名様

4/27日(水)
洋の朝食講座
岩手県 館ヶ森アーク牧場の
無添加ソーセージ、
平飼卵、旬のアスパラを
北海道十勝産の小麦使用
「シャンベルタン」のパンと
共に召し上がって頂きます。
・11:30~13:00
・お一人様1,000円
・ご試食付
・三榎屋大田原店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
4月 / 6日(水) / 20日(水) / 27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
4月 / 2日(土) / 13日(水) / 23日(土) / 30日(土)
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】

- ・三榎屋 大田原店 大田原市本町1-2703-52 TEL(0287)23-6621
- ・三榎屋 西那須野店 那須塩原市三島3-7 TEL(0287)36-6033

発行 / 株式会社 三榎屋 <http://www.mimasuya.in/>