

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

# 三樹屋 Style

we present that you have a good meal. 2016-4-8

## 取り組み

わたしたち三樹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)三樹屋 全従業員一同

## 4月13日(水)~22日(金) ご試食価格でのご紹介商品

### ■酸化防止剤無添加の干物



アメリカ・ロシア 三樹屋のほっけ  
「三樹屋のほっけ」が、より美味しく、より安心してお召し上がりになれる干物になりました。脂のついた大型の縞ほっけ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 798円の品 ▶ 1枚 **598円**

### ■優しい味わいにこだわっています



国産 三樹屋特選  
**黒毛和牛焼肉セット**  
三樹屋の黒毛和牛は全て、肉質が柔らかく甘みがあり、優しい味わいの牝牛にこだわっています。  
※盛合せの内容は仕入れ状況によって変わる場合があります。

600g 入 **3,980円**

### ■美味しさと品質の良さが特徴



国産 三樹屋特選  
**交雑牛焼肉セット**  
赤身と脂のバランスが良い三樹屋の国産交雑牛は、ホルスタイン種等の乳用種に、和牛の牛種を掛け合わせた牛で、和牛に次ぐ美味しさと、品質の良さが特長です。  
※盛合せの内容は仕入れ状況によって変わる場合があります。

600g 入 **2,680円**

### ■ダシをとるときは、なるべく細く刻むのがコツです



四十物昆布 (あいものこんぶ)  
**道南産 お徳用だし昆布 (真昆布)**  
真昆布特有の甘みのある昆布です。清澄なだしがとれます。  
道南3大浜といわれている川汲産です。

通常価格 864円の品 ▶ 180g **680円**

### ■合成着色料・化学調味料無添加のだしパック



森田鯉節店 **だし名人 (だしパック)**  
~美味しいお味噌汁が誰でもかんたんに作れます~  
国産天然素材にこだわりました。高知県産宗田節にかつお、いわし、さば、昆布などをブレンドする事により風味がありコクと旨みが程よくマッチしています。手軽に本格的なプロの味が楽しめます。合成保存料・着色料・化学調味料は使用していません。

通常価格 410円の品 ▶ 10g × 12袋 **310円**

### ■炙って手でもめば ふりかけにもなります



ウエハラ **長崎対馬名産あおさ**  
~お味噌汁でどうぞ!

香り豊かな長崎・対馬産あおさ~  
対馬海岸の近くで採れるあおさは、緑色の鮮やかな美しさと豊かな磯の香りが特長です。お味噌汁、お吸い物、また軽く炙って手でもみ、粉末状のふりかけにしても美味しくお召し上がり頂けます。

通常価格 540円の品 ▶ 30g **440円**

### ■ボルドー正統派の感動 < 赤ワイン >

フランス ボルドー マルキ・ド・シャス  
**リザーブ ルージュ AOC ボルドー**

この価格ながら、ボルドーのシャトーワインと同じように厳しい品質管理をしています。  
赤ワインは良質なオーク樽で適度に熟成をし、ベリー系の上品なアロマ、しっかりとした骨格と溢れる果実味をお楽しみいただけます。

【味わい】 赤 / フルボディ・辛口

【産地】 フランス・ボルドー

【品 種】 メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、カベルネ・フラン 10%



通常価格 1,188円の品 ▶ 750ml **980円**

### ■ボルドー正統派の感動 < 白ワイン >

フランス ボルドー マルキ・ド・シャス  
**リザーブ ブラン AOC ボルドー**

この価格ながら、ボルドーのシャトーワインと同じように厳しい品質管理をしています。

白ワインは、フルーティーさを生かすため、あえて樽を使わず、繊細で華やかな中にも、ミネラルを感じる香り。ピュアでバランスの良い果実味が、優雅な余韻へと続きます。

【味わい】 白 / 辛口

【産地】 フランス・ボルドー

【品 種】 ソーヴィニヨン・ブラン 50%、セミヨン 50%



通常価格 1,188円の品 ▶ 750ml **980円**

### ■大田原店にて開催 < 参加者募集中 >

4/14日(木)  
**和の朝食講座**

鮭の自家製西京漬、平飼卵、  
経木納豆、自然栽培米、焼乳  
でだしをとった味噌汁など、  
三樹屋おすすめの朝食を  
召し上がっていただきます。

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。

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。

■時間: 11:30  
~13:00

■参加費: お一人様  
1,000円  
(ご試食付)

■会場: 三樹屋  
大田原店2F

■定員: 12名様

お子様連れのご参加については、会場の広さに限りがある為、膝の上に抱っこが出来ない小さなお子様とのご参加はできません。(お申込みの際、お伝え下さい。)

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