

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. 2016-4-20

### 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」のサポートをまいります。 (株)三樹屋 全従業員一同

## 4月23日(土)~29日(金) ご試食価格でのご紹介商品

### ■農薬を使用しない東京ドーム4.5倍の広さの竹林から



#### 宇都宮市 若山農場 筍

農薬は使用せず、有機肥料を中心に栽培された筍です。ふかふかの土壌から生えてくる筍は、繊維がきめ細かいため軟らかく、香り、旨味が豊かな筍になります。鮮度にもこだわり、収穫した筍に予冷をかけ翌日送って頂いております。旬の味覚をぜひお楽しみください。

通常価格 98円の品▶100g **78円**

### ■お魚コーナー



#### 三樹屋自家製 銀鮭の西京漬け(無添加)

化学調味料・保存料無添加の西京漬床で作った三樹屋自家製の西京漬です。みそを落としてから焼くだけで、ご飯のおかずや、お酒のおつまみに！手間いらずで一品出来上がり。

1切 **250円**

### ■保存料・着色料不使用の白だし



#### 七福醸造 特選料亭白だし

旬の筍の煮物もコレ1本でOK！有機小麦・有機大豆を原料に仕込んだ日本唯一の有機白醤油に鹿児島県枕崎の「本枯節」、大分県産「どんこ」、北海道産「昆布」を煮出した天然ダシを合わせました。他にはない本当に美味しい白だしを作りたいと、ダシを増やし風味豊かに仕上げました。

通常価格 756円の品▶360ml **598円** 通常価格 1,459円の品▶900ml **1,280円**

### ■お惣菜コーナー



#### 三樹屋自家製 銀鮭の西京漬け弁当

お魚コーナーの三樹屋自家製「銀鮭の西京漬け」をお弁当に入れました。

1パック **498円**

三樹屋のご飯は【良質堆肥使用の特別栽培米】を炊いています。最低限の農薬しか使わず、化学堆肥を一切使用せず、完熟堆肥のみ(3年以上)の田んぼで作った、おいしくて安全な栃木のコシヒカリです。

### ■香りが良くて、大変おいしい



#### 森田鰹節店 鰹本節

土佐は、鰹節発祥の地。土佐の鰹節職人が良鰹を選び抜き、受け継がれた伝統の技で作りました。本節…カビを付けては天日に干す作業を数回続けると、普通の状態ではもうカビが付かないほど鰹節が乾燥し、「本枯れ(ほんがれ)」となり、カビの効用で、鰹節のもっている脂肪分が分解され味がまろやかになり、より良い香りが醸し出されます。

通常価格 498円の品▶70g **380円**

### ■化学調味料・保存料無添加



#### 甘強酒造 西京漬床

化学調味料・保存料無添加の西京漬床です。半液状の為、素材への浸透が早いので調理時間が短縮できます。みりん粕のやさしい甘味と、酒粕の華やかな香りがお魚やお野菜などの素材の美味しさを引き出してくれます。売場には「お魚の西京漬けのレシピ」をご用意しております。

300ml **400円**

### ■当店で人気の オーストラリアワイン<赤>

オーストラリア ニューサウスウェールズ州

#### デボルトリ DB セレクション シラズ / カベルネ

著名なグルメ雑誌やワイン雑誌の「1,000円以下で買える美味しいワイン」特集で高評価を受けた、テーブルワインの決定版です。スパイシーな味わいは、お肉料理だけでなく、甘辛いエスニック料理にもあいます。

【味わい】赤 / ミディアムボディ・辛口  
【産地】オーストラリア・リヴェリナ地区  
【品種】シラズ 70%、カベルネ・ソーヴィニオン 30%

通常価格 864円の品▶750ml **698円**

### ■当店で人気の オーストラリアワイン<白>

オーストラリア ニューサウスウェールズ州

#### デボルトリ DB セレクション セミヨン / シャルドネ

南国系の果実と西洋梨の風味が特徴のセミヨン、そしてメロンを思わせるシャルドネが絶妙にブレンドされた爽やかな味わいです。和洋問わず料理にあわせやすく、お財布にも優しい白ワインです。

【味わい】白 / 中辛口  
【産地】オーストラリア・リヴェリナ地区  
【品種】セミヨン、シャルドネ

通常価格 864円の品▶750ml **698円**

### ■両店からのご案内



#### 桃花の焼鳥 店頭炭火焼販売

販売日は各店の店内ポスターをご覧ください。

### ■大田原店からのご案内

・ぎんのふえのスコーン販売：4月 / 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 / 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/>

表示価格は「消費税8%込み」の価格です。