

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. 2016-5-20

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」のサポートをまいります。 (株)三栴屋 従業員一同

5月23日(月)~5月29日(日) ご試食価格でのご紹介商品

■ 那須高原産の豚肉

▶ お肉コーナー



夏野菜と一緒に...

曾我の屋 豚しゃぶしゃぶ用各種 (バラ・ロース・モモ・肩ロース)

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。

通常価格より ▶ **20%引き!**

■ 魚本来の自然なおいしさをお楽しみ下さい

▶ お魚コーナー



無添加干物 赤魚開き

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。脂がのった赤魚は淡白で上品な味わいで、身離れも良く食べやすいお魚です。

通常価格 498円の品 ▶ 1枚 **432円**

■ 食材の旨味を生かす瀬戸の本塩使用

▶ 豚しゃぶに...



岡山県 / 倉敷鉾泉 倉敷味工房 塩ぽんず

古来、塩田の栄えた瀬戸内の海塩をベースに自然の風味と酸味に優れた、高知産のゆず果汁、徳島産のすだち果汁をたっぷりと使用し、かつおとこんぶの旨味を効かせました。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が、料理の味を引き立てる新しいタイプの調味料、塩ぽん酢です。

通常価格 648円の品 ▶ 360ml **540円**

■ 国産の六条大麦を石釜で二度煎りしました



小川の煮出し麦茶 つぶまる

最近では砕いた麦茶が増えましたが、粒を砕いてしまったらあの澄んだ味・色・香りは出せません。決して粒を砕かず、じっくりふくらと仕上げました。だから「つぶまる」と名付けたのです。しっかりと、煮出してください。「おお、正しい日本の麦茶だ!」と実感していただけると思います。

通常価格 388円の品 ▶ 13g × 20P **298円**

■ 特選素材・金胡麻入り

▶ 豚しゃぶに...



岡山県 / 倉敷鉾泉 倉敷味工房 きんごましゃぶ

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをその味と香りを十分に引き出す為、二度焙煎し、すりばち方式ですりあげた金のすりごまをたっぷりと使用した風味に優れたしゃぶしゃぶのたれです。

通常価格 540円の品 ▶ 360ml **432円**

■ 初夏を味わう和スイーツ



坂利製麺所 吉野の葛餅(きな粉・黒蜜付)

鎌倉時代より吉野山に続く旧家で食べられていた葛餅の味を、菓子職人をお願いし日持ちする葛餅として再現してもらいました。ツヤとコシをお楽しみください。濃厚な黒蜜と香ばしいきな粉がセットになっています。

通常価格 864円の品 ▶ 330g **680円**

三栴屋オススメのご紹介商品

■ ご予約：毎月10日に締切 / お渡し：毎月20日～



福島県 / 安齋醸造

きあげ醤油 (無加熱・無濾過・無添加)

〈ご予約商品〉

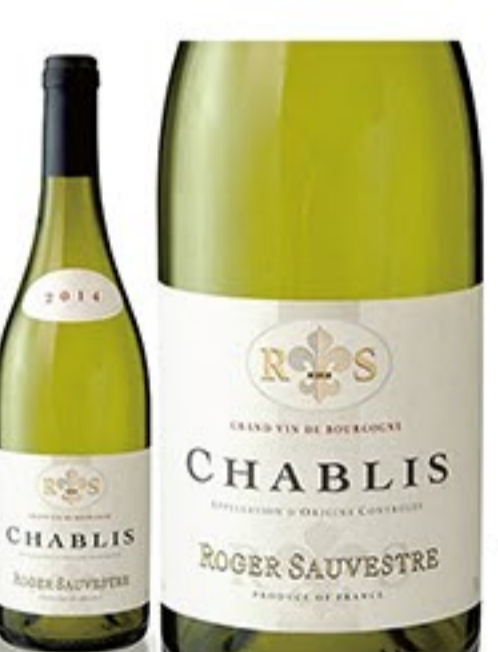
まさに醤油の原型からの生の醤油もろみ搾りです。ミネラル、乳酸菌などが生きてそのまま入っています。お豆腐、おしんこ等にかけてと素材の味が際立ち、色もきれいなアメ色で、見た目も素材を引き立てます。加熱処理もマイクロフィルターも通していない、生きてお醤油です。

素敵な醤油文化の香りをお楽しみ下さい。

(お惣菜コーナーの、煮物やから揚げ、店頭での焼鳥のタレなどにも使用しています。)

500ml **598円** 1000ml **1,030円**

■ キリッと冷したシャブリはいかが? ▶ 白ワイン



フランス / シャブリ ロジェ・ソーヴェストル シャブリ 2014

フランス産の辛口白ワイン「シャブリ」新鮮なピーチやグレープフルーツの味わい、シャブリの特徴でもある、ミネラルを感じる引き締まった味わいです。お魚料理にはもちろん、冷しゃぶのポン酢の酸味にも良く合います! ぜひお試しください。

通常価格 1,944円の品 ▶ 750ml **1,680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♪



【きあげ醤油のチキン焼】

[材料]

- ・ 桃花の鶏もも肉又は むね肉...1枚
- ・ きあげ醤油大さじ1

[作り方]

1. 鶏肉をビニール袋に入れ、きあげ醤油を加え軽く揉み、30分ほど置き焼く。
※ピタクラフト(多重構造のお鍋)で焼く場合は、無油調理でOK!
=きあげ醤油だけで、深い味わいのチキン焼が完成します!!=