

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. 2016-5-28

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30日(月)～6月9日(木) ご試食価格でのご紹介商品



■お肉コーナーにて

▶大田原店のみ

三栴屋自家製 肩ロースハム

三栴屋が推奨する、曾我の屋の豚肩ロースを使用しています。セージ、オレガノ、コリアンダーなどで調味し、スモークしました。最高の素材に、ハーブの香りとスモークの深い風味が楽しめる逸品です。

通常価格 498円の商品▶100g あたり **298円**

■スッキリとした白のスパークリングワイン



チリ / セントラル・ヴァレー
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。今夜は三栴屋手づくりハムで乾杯♪

通常価格 1,080円の商品▶750ml **780円**

■小麦の中心部分が原料のプレミアムな乾麺



香川県 / 大庄屋 讃岐うどん **幽玄プレミアム**
日本酒の大吟醸製法をもとに、ほんのわずかししか採れない小麦の最中心部分を原料としている為、雑みが少なく、小麦の甘さや風味が感じられるうどんです。(麺にはデンプン不使用) こだわりぬいた最上質の小麦粉と、伝統的な製法で作った、讃岐うどんの美味しさをぜひ感じてください。

通常価格 324円の商品▶250g **270円**

■酸化防止剤は使用していません



ノルウェー 無添加サバ一夜干し

ノルウェー産の脂がのったサバを素材そのまま、塩のみで仕上げた無添加の干物です。三栴屋でも人気の一品です。

通常価格 432円の商品▶2枚 **398円**

■誰でも簡単に、しかもプロ級のだしが取れます



鳥取県 / ヘイセイ **あご入り鰹ふりだし**
原料には、料亭御用達の本枯れ鰹節、澄んだだしが取れる利尻産昆布、コクのある濃厚な味わいの枯れ鰹節、風味豊かで香り高い香信椎茸…と、プロ好みの本格派を揃えました。さらに鳥取名産「あご(飛魚)」を加えることで、旨味に上品さが増します。家庭で揃えるには大変な5種の原料を小袋に詰めました。

通常価格 1,029円の商品▶30P入 **880円**

新商品のご紹介

■ 5月30日(月)～6月9日(木)の期間限定販売



国産 自家製もみだれ ホルモン焼き

弾力ある食感と脂のジューシーさがたまらない、国産大腸100%を、お惣菜コーナーでも使用している、三栴屋自家製もみだれで味付けしました。

(お肉コーナーで販売)

100g あたり **138円**

■両店からのご案内



桃花の焼鳥 店頭炭火焼鳥販売

桃花のモモ肉を丁寧に手で刺し、炭火でじっくりと焼き上げる逸品です。タレは、きあげ醤油と料理党などを使い、吟味を重ねて仕上げました。

■大田原店での販売日

- ・5月30日(月)
- ・6月3日(金)
- 13日(月)
- 19日(日)
- 23日(木)
- 30日(木)

■西那須野店での販売日

- ・5月30日(月)
- ・6月4日(土)
- 11日(土)
- 19日(日)
- 25日(土)

(三栴屋のホームページでも 開催日をご案内いたしております)