

**【三の市】ご試食価格でのご紹介商品(日替り)**

▶ 5月30日(月)～6月3日(金)のご試食価格



キャラバン プレミアムコーヒーゼリー  
(カサブランカ/マウントハーゲン)  
キャラバンコーヒーが厳選したプレミアムコーヒー  
と同じ原料豆を使用した贅沢なコーヒーゼリーです。  
強い甘味とフルーツのような爽やかさが調和した  
「カサブランカ」、豊かな香りとコクのある甘味が  
特徴の「マウントハーゲン」をご用意しております。

通常価格 298円の品▶各 110g **248円**

▶ 5月30日(月)のご試食価格



三榎屋自家製 豚カツ

挽きたてのとうもろこしで育てた那須高原産の  
「曾我の屋」の豚肉を使用した三榎屋の豚カツです。

■こだわり

- ①下処理を丁寧に行い、手切りで厚さ1cmにこだわりました。
- ②パン粉は無添加の生パン粉を使用しています。
- ③揚げ方にもこだわり、2度揚げしております。

通常価格 580円の品▶1枚 **398円**

▶ 5月30日(月)～6月3日(金)のご試食価格

あんこ屋 野中の

なめらか水ようかん食べ比べセット  
(こし・小倉・抹茶)



ひとくち口に入れたその瞬間、水ようかんが舌の上  
でとろけて、小豆の風味が口いっぱいに広がります。  
こし・小倉・抹茶の3種類の味をお楽しみいただけます。

通常価格 588円の品▶各 1個入セット **498円**

▶ 5月31日(火)のご試食価格

若鶏唐揚げ(ムネ肉)



純植物性飼料、無投薬で健康に育った  
国産鶏肉「桃花」のムネ肉を、生の醤油  
もろみ搾りの「きあげ」に漬けた、  
低脂肪、高タンパクのヘルシーな唐揚げ  
です。

通常価格 158円の品▶100g あたり **100円**

▶ 5月30日(月)～6月3日(金)のご試食価格



三榎屋特製 ところてん

- 原料…日本一と言われている伊豆の天草に、ミネラル活性水を  
加えています。
- 煮方…圧力鍋を使わず、じっくりコトコト3時間以上かけて  
煮上げているので、繊維が壊れずコシがあります。
- 製法…ひと晩おいて下に沈んだオリを捨てる為、とってもなめ  
らかで、ザラツキのない澄んだところてんが出来上がります。

通常価格 498円の品▶130g×3個 **398円**

▶ 6月3日(金)のご試食価格

若鶏唐揚げ(モモ肉)



純植物性飼料、無投薬で健康に育った  
国産鶏肉「桃花」のモモ肉を、生の醤油  
もろみ搾りの「きあげ」に漬けた、  
柔らかくジューシーな唐揚げです。

通常価格 226円の品▶100g あたり **138円**

■講座のご案内(大田原店にて開催)



6/10日(金)  
秋元珈琲講座

アイス珈琲の淹れ方を  
ご紹介し、スイーツと  
一緒にご試食して  
いただきます

- ・10:30～12:00
- ・お一人様1,000円
- ・ご試食付
- ・三榎屋大田原店2F
- ・18名様

6/16日(木)  
梅づくし教室

梅の砂糖漬けを  
一緒に作って、  
お持ち帰りいただきます  
※タッパー(3Lくらい)  
をご持参ください

- ・11:30～13:00
- ・お一人様2,000円
- ・ご試食付
- ・三榎屋大田原店2F
- ・12名様



6/23日(木) 三榎屋  
おすすめ商品ご試食会

新商品、自家製商品  
などを、ご試食いた  
だきます

- ・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

6/25日(土) 夏の  
シャブリパーティー

すっきりとしたフランス  
の辛口白ワインシャブリ。  
スタンダードから、上級  
キュヴェまで、飲み比べ  
をしていただきます

- ・18:00～19:30
- ・お一人様1,000円
- ・旬のお料理付
- ・三榎屋大田原店2F
- ・12名様

6/28日(火)  
発酵食品講座

旬の食材と甘酒など  
の発酵食品を使った  
メニューをご紹介いた  
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

(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・教室のお申込み・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

(「夏のシャブリパーティー」は、ご夫婦やお友達同士でご参加の場合、  
運転される方は店内で好きなお飲み物をご購入いただき、一緒に  
旬のお料理とワインのお話しをお聞きいただく…というのもOKです!)

■大田原店からのご案内



《ぎんのふえのスコーン販売》

6月/1日(水)/8日(水)/15日(水)/29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▶  
5月/30日(月) 6月/3日(金)/13日(月)/23日(木)/30日(木)  
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>  
表示価格は「消費税8%込み」の価格です。