

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. 2016-5-10

## 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13日(金)～5月22日(日) ご試食価格でのご紹介商品

### ■西野入りさんのレタスが始まりました！



#### 大田原市 西野入農園 レタス

農薬・化学肥料はできる限り使用せず、畑に自生する多種多様な植物、土中の微生物の力を借りてバランスのとれた健全な土壌で栽培されています。レタス特有の苦みはほとんどなく、甘みを感じられます。また歯切れがよくシャキシャキとした食感もサラダに最適です！

通常価格 168円の品▶1個 **138円**

### ■お惣菜コーナーでは、から揚げにしています



#### 栃木・茨城県産 桃花のムネ肉

純植物性飼料・無投薬で健康に育った鶏肉は、アクが少なく臭みのない柔らかい肉質が特徴で。桃花のムネ肉は、ムネ肉特有のパサパサ感が少なく、しっとりとしています。

通常価格 88円の品▶100gあたり **68円**

### ■化学調味料・合成保存料・着色料不使用の、自然の味



#### リアス 本当においしい昆布ドレッシング

存在感のあるネーミングのごとく、旨み・辛み・甘み・酸味のバランスと北海道産の柔らかく、だしの利いた真昆布の深い味わいを追求しました。サラダ、和えものは勿論、揚げもの冷やし中華等お好みで何にでもいける万能ドレッシングです。調理例として、エビマヨ、チキン南蛮、アボカドサラダ、蒸し鶏サラダ、フライドチキン etc

通常価格 480円の品▶200ml **398円**

### ■から揚げの他、焼鳥にも使用しています



#### 栃木・茨城県産 桃花のモモ肉

純植物性飼料・無投薬で健康に育った鶏肉は、アクが少なく臭みのない柔らかい肉質が特徴です。柔らかくジューシーな桃花のモモ肉は煮物・唐揚げはもちろん、焼肉でも美味しくお召し上がりいただけます。

通常価格 138円の品▶100gあたり **118円**

### ■初ガツオはコレで！！



#### 信州自然王国 にんにく本醸造醤油

本醸造二年醤油に、すりおろしにんにくをたっぷり加え熟成させました。お料理のたれとして、隠し味としてもご利用になれます。鰹のたたき、肉類の刺身や和風ステーキソースとして、炒め物ソースにもどうぞ。

通常価格 410円の品▶200g **324円**



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。

### ■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。

### ■めかぶの風味、味、のど越しがやみつき！



#### 岩手県 小山製麺 三陸めかぶそば

三陸産めかぶの粉末を使用した乾麺です。めかぶの風味、味、のど越し、どれをとっても新食感のおそばで、ツルツル、シコシコとした細めのおそばに仕上げられており、冷たくしてサラダ感覚でも召し上がれる、新しいタイプのおそばです。

通常価格 324円の品▶200g **278円**

### ■8月末までの夏季限定商品



#### 三春駒 純米生貯 夏のひやざけ

気温も上がってきて、冷酒の美味しい季節です。三春駒 夏のひやざけは、純米酒特有の重さを軽減させ、やや甘く軽快な飲み口に仕上げられています。生貯蔵酒のため、つめたく冷やしてお召し上がりください。

720ml **1,458円**

## 旬の商品のご紹介

### ■今が一番おいしい季節です

#### ▶お魚コーナー



青森県むつ湾産

#### 新物蒸しほたて(生食用)

水揚げ後、すぐに蒸し上げ冷凍せずに直送。生育後、約1年の若い帆立を主に加工しているため、瑞々しさと、甘みが違います。

1P **498円**

### ■旬の食材を美味しく調理

#### ▶お惣菜コーナー



三栴屋自家製

#### 新物ほたての クリーム煮

甘味たっぷりの、今が旬の新物ほたてと、ジョセフィンファームのアスパラを使用しました。この時期ならではの逸品です。

1P **480円**