

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

3のつく日は

三の市

〈3日/13日/23日/30日/31日〉

6月13日(月)

ご試食価格でのご紹介商品

■新発売!



日光食品 ゆばうどん

国産大豆を使用したゆばを練り込みました。大豆の甘みが引き立つ、つるっとした食感が楽しめる新感覚の半生うどんが新発売です。

通常価格 598円の品▶200g **498円**

■紅茶プリンが新登場です♪ ▶毎月3日/13日/23日/30日入荷



プリンやさん nino 手づくりプリン
手づくり紅茶プリン

牛乳・生クリーム・卵・砂糖・バニラオイルのみでつくった無添加の手づくりプリンです。なめらかなカラメルと、とろ〜っとろのプリンがマッチした手づくりならではの食感。紅茶プリンはアールグレイを使用した、大人向けのプリンです。

通常価格 250円の品▶各1個 **198円**

■ロイン側→脂控え目でヘルシー/リブ側→脂の旨みを感じられます



三樹屋自家製 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樹屋の豚カツです。

■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**

■極上の季節限定の水ようかんです



遠州屋 本生風水ようかん

北海道産小豆を使用した、瑞々しくなめらかな口どけの水ようかん。上品な甘さとさらりとした食感が後をひく、三樹屋一押しの水羊羹です。

通常価格 798円の品▶300g **680円**

■講座のご案内 (大田原店にて開催)

6/16日(木) 梅づくり教室

梅の砂糖漬けと一緒に作って、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
- ・三樹屋大田原店2F
- ・12名様

6/23日(木) 三樹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
- ・三樹屋大田原店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
- ・三樹屋大田原店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します

- ・11:30~13:00
- ・お一人様1,000円
- ・ご試食付
- ・三樹屋大田原店2F
- ・12名様

「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ノンアルコール飲料等、お好きな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…というのでもOKです♪

(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

■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

■西那須野店での販売日

・6月13日(月)

・6月11日(土)

19日(日)



19日(日)

23日(木)

25日(土)

30日(木)

(三樹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)

■大田原店からのご案内



《ぎんのふえのスコーン販売》

6月/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▶

6月/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。