

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. 2016-6-20

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

旬の商品のご紹介



千葉県産 他 真いわし

6月～7月の梅雨時期に脂がのりはじめ、魚体もコロッと太り、梅雨・入梅いわしとも呼ばれます。旬を迎える美味しいこの時期が、三栴屋ではもっともおすすめする季節です。
※天候等の事情により市場に入荷が無い場合にはご容赦ください。

ササッと簡単調理！
からだにやさしくて
美味しいレシピ♪



【いわしの梅煮】

[作り方]

1. いわしは頭を落とし、腹ワタを取り、水で洗う。(鍋に入らない場合は、筒切りにする)
2. 鍋に「調味料」を入れて、煮立ったらいわしを並べ入れ、梅干しと生姜も加える。
3. 落とし蓋をし、煮汁をかけながら弱火で20分ほど煮る。

お詫び「三栴屋特製・無添加梅干し」は、毎年ご好評につき出来るだけたくさん作ってはいるのですが、もしも売場がない場合には、新物が出るまでお待ち下さい。

[材料](2人分)

- ・いわし ……………4尾(約450g)
 - ・梅干し ……………大2ヶ
(※おすすめは、三栴屋特製・無添加梅干し)
 - ・生姜 ……………1片(薄切り)
- <調味料>
- ・料理党(三温糖)……………大さじ2
 - ・きあげ醤油 ……………大さじ2
 - ・本みりん九重樓 ……………大さじ2
 - ・内堀醸造・美濃有機純米酢 …大さじ1(梅酢でもOK)
 - ・水 ……………1カップ

6月23日(木)～29日(水) ご試食価格でのご紹介商品



■お肉コーナー

▶両店にて販売開始！〈数量限定品〉

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。(※手づくり品の為、数に限りがあります。品切れの際はご容赦ください。)

通常価格 498円の商品 ▶ 100g あたり **298円**

■お惣菜コーナーでは、から揚げにしています



栃木・茨木県産 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す。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円の商品 ▶ 100g あたり **68円**

■イタリアで人気の赤ワイン



イタリア トスカーナ

キアンティ 14セコロ

スミレやバラのような香りとベリー系の果実味で、渋みも少なく飲みやすい、オススメ赤ワインです。イタリアンなトマトソースと合わせれば、鶏肉にもいわしにも相性抜群です！

通常価格 1,350円の商品 ▶ 750ml **1,080円**

■から揚げの他、焼鳥にも使用しています



栃木・茨木県産 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円の商品 ▶ 100g あたり **118円**

■味・品質と価格とのバランスでおすすめ！



オリオボス・オリンポS.A/チリ ソル・デル・リマリ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

普段使いのオリーブオイルとして是非ご家庭に常備下さい。アーティチョークやルッコラ、青リンゴのようなフルーツ香を持ち、とてもバランス感に優れたオイルです。心地良い苦味やピリッとした辛さと共に甘味も持ちます。

通常価格 864円の商品 ▶ 500ml **680円**