

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. 2016-6-28

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



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♪

【いわしの梅しそフライ】

いわしを開き、しそと梅をのせてクルリと巻き、フライに！ おつまみにも、おかずにもなる暑い日にぴったりのひと品です♪



6月30日(木)～7月9日(土) ご試食価格でのご紹介商品

■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円の品▶100g あたり **68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上がりいただけます。

通常価格 138円の品▶100g あたり **118円**

■スペインの「赤ワイン」



スペイン リオハ
クネ アラーノ テンプラニーリョ
スペイン王室御用達ワイナリーから、ワインの銘醸地「リオハ」産の本格ワインが届きました。テンプラニーリョのお手本のような赤い果実、黒い果実の香りと、ソフトな口当たりでフレッシュなワインです。
【スクリュューキャップ】

通常価格 1,350円の品▶750ml **980円**

■スペインの「白ワイン」



スペイン リオハ
クネ アラーノ ビウラ
香り豊かなビウラの特徴を存分に引き出しました。なめらかでエレガントな味わい。長い余韻の中に、果実味と心地よい酸が感じられます。8℃くらいに良く冷やして、食前酒、白身魚のカルパッチョ、サラダとご一緒に。【スクリュューキャップ】

通常価格 1,350円の品▶750ml **980円**

▶ 6月30日(木)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」に漬け込んだ、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**

▶ 7月3日(日)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」に漬け込んだ、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**

三栴屋オススメのご紹介商品

調理の熱で味が完成する！出汁がいらぬほど旨みたっぷりの加熱処理や、ろ過をしていない醤油

■ご予約：毎月10日に締切／お渡し：毎月20日～



福島県 / 安齋醸造

きあげ醤油(無加熱・無濾過・無添加)

〈ご予約商品〉

まさに醤油の原型からの生の醤油もろみ搾りです。ミネラル、乳酸菌などが生きてそのまま入っています。お豆腐、おしんこ等かけると素材の味が際立ち、色もきれいなアメ色で、見た目も素材を引き立てます。加熱処理もマイクロフィルターも通していない、生きてお醤油です。素敵な醤油文化の香りをお楽しみ下さい。

(お惣菜コーナーの煮物やから揚げ、店頭での焼鳥のタレなどにも使用しています。)

500ml **598円** 1000ml **1,030円**