

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. 2016-7-10

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

新商品のご紹介商品

■自家製だから実現できた無添加のハム

▶数量限定品



三栴屋自家製 無添加モモハム

脂が苦手な方に、赤身で作った自家製ハムの登場です。三栴屋が推奨する曾我の屋のモモ肉を使用し、独自に配合したハーブと香辛料で調味、スモークしました。赤身でありながらしっとりと柔らかく、ハーブの爽やかな香りとスモークの深い風味がクセになる逸品です。

100g あたり **398円**

7月13日(水)~22日(金) ご試食価格でのご紹介商品

■三栴屋「自家製あん」で包んだあんぱん



ベーカリー シャンベルタン **あんぱん**

- ・つぶあん：北海道産小豆「朱鞠（しゅまり）」を使用
- ・白花豆あん：北海道村上農場の「白花豆」を使用

【西那須野店は 11:30 からの販売となります。】

通常価格 190円の品▶1ヶ **170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-リヨ

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-リヨ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。【スクリーキャップ】

通常価格 1,350円の品▶750ml **980円**

旬の商品のご紹介

■水揚げされた新鮮なカツオをその地で焼き上げ
タタキにしました



気仙沼港 他 生かつおタタキ

脂ののった戻りカツオとは違い、この時期のカツオはうっすら脂ものりはじめ、さっぱり感とコクが楽しめます。玉ねぎなど、お好きな薬味をどっさり盛ってお召し上がり下さい。



7月30日(土)
土用丑の日

11:00~18:00

店頭 炭火焼販売

静岡・愛知のうなぎを老舗の技でパリッと焼き上げた皮、丹念に蒸し上げたふっくらジューシーな身に仕上げています。

※数に限りがございますので、品切れの際はご容赦下さい。