

# 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



8月13日(土)

## ご試食価格でのご紹介商品

### ■自分で切ることにより新鮮さが味わえます

#### 大島屋特製 刺身こんにやく(青のり)



国産の蒟蒻粉、青のり、ほうれん草粉でつくった柔らかさの中にも、しっかりと歯ごたえと、コリコリ感があります。青のり入りでほんのりと磯の香りが楽しめ、色合いがキレイなので野菜サラダの上にものせても！美味しくヘルシーな逸品になります。

通常価格 238円の品 ▶ 250g **198円**

### ■紅茶プリンは期間限定商品です ▶ 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ヶ **198円**

### ■国産じゃがいも 100%使用



菊水堂

#### ポテトチップス (しお・のり)

米油とパーム油を使用し、味付けは塩のみですので、じゃがいもの風味が生きています。菊水堂では、直火炊き連続チップフライヤーで製造しています。フライ油の中を炎が通り抜けていくので、直火独特のポテトチップの味わいに仕上がるのです。

通常価格 250円の品 ▶ ●145g **198円**

### ■講座のご案内【参加者募集中…大田原店 1F 飲食スペースにて開催】

8/14日(日) 秋元さん  
…の珈琲試飲会

親園「秋元珈琲焙煎所」の秋元氏をお招きし大田原店内珈琲売場にて試飲会を行います  
\*サブライズのスイーツ販売あり♪

・11:00~17:00  
・見学自由ですので、事前申込の必要はございません

8/18日(木)  
発酵食品講座

「飲む点滴」とも呼ばれている甘酒。グリーンファーム水口さんの無農薬栽培の「甘酒」を使ったメニューをご紹介します(6/28の講座とはほぼ同じ内容です)

・11:30~13:00  
・お一人様1,000円  
・18名様

8/26日(金)  
さんま講座

新さんまが美味しい季節です。さんまの下処理の仕方や調理法をご紹介します

・11:30~13:00  
・お一人様1,000円  
・18名様

詳細は、レジ後方のポスターをご覧ください  
講座のお申込み・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

## 「カラーレシート」で 美味しい抽選会

抽選日 8月20日(土)・21日(日) 10:00~19:00

■カラーレシート期間: 8月1日(月)~15日(月)

期間中に、1回の精算が2,000円以上のカラーレシートで、2,000円ごとに1回抽選ができます。

(※複数のレシート合計が2,000円以上になっても、抽選はできません。)  
(※商品券をお買上げ時のレシートは対象外となります。)

- 金 特等…大田原市 クリーンファーム水口 自然耕ミネラル栽培米 5kg:10名様
- 銀 1等…特選 和牛焼肉セット 約3~4人前:15名様
- 緑 2等…岩手県 館ヶ森アーク牧場ハム・ソーセージ詰め合わせ:20名様
- 紫 3等…三樹屋 旨塩銀鮭 3枚入:80名様
- 黄 4等…福島県 安齋醸造きあげ醤油(ミニボトル) 100ml:360名様
- 白 5等…北海道 さらべつ産業 どんぐりのむらポテトチップス(しお味):500名様
- 赤 6等…三樹屋お買い物50円割引券:全員様

■抽選会場: 三樹屋各店 店内特設会場にて開催します。

### ■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  
・8月13日(土)  
23日(火)  
30日(火)

■西那須野店での販売日  
・8月27日(土)

(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)



福島県 / 安齋醸造 <ご予約商品>

#### きあげ醤油 (無加熱・無濾過・無添加)

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。

### ■大田原店からのご案内



《ぎんのふえのスコーン販売》

8月/31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》

8月/13日(土)/30日(火)

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。



【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。