

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. 2016-8-20

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」のサポートをしております。 (株)三栴屋 従業員一同

旬の商品のご紹介

■三栴屋の「さんま」



北海道
新漁さんま
新さんまの季節です。今シーズンも三栴屋は、価格よりも魚の質・サイズ・鮮度にこだわり、旨いさんまを出来る限りご用意いたします。

▶ 8月23日(火)~29日(月)のご試食価格



湯津上 齋藤農園 幸水梨

水はけがよく、まんべんなく太陽の当たる三栴屋指定の圃場で栽培しています。安全で美味しい梨を作るために、菜種粕を中心とした有機肥料を使用し、農薬の使用も慣行農法の約2割減で栽培しています。甘みがあり、果汁たっぷりの幸水梨をぜひご賞味ください。

通常価格 198円の品▶1ヶ **138円**



8月23日(火)~29日(月) ご試食価格でのご紹介商品

■自家製だから実現できた無添加のハム



三栴屋自家製
無添加肩ロースハム
曾我の屋の豚肩ロースを素材に、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。

通常価格 498円の品▶100g あたり **398円**

■長時間水に浸したり、煮込んだりする手間いらずで、即調理！



リアス 北海道大牧農場の元気な打ち豆
一度水分を含ませてから石臼の上で平らにつぶして乾燥させているので火のおりが早く、さっと洗うだけで下処理がいりません。長時間水に浸したり、煮込んだりする手間がかからず、即調理できてとても便利な食材です。栄養価も高く、大豆の旨みも良く、定番の煮物などの他に、肉の代わりに打ち豆を使ったカレーライスや、味噌汁の具、炊き込みご飯などにもおすすめです。

通常価格 270円の品▶150g **225円**

■原材料の小麦粉は北海道十勝産を使用しています

できるだけ化学農薬、化学肥料に頼らず、土づくりから健全な小麦を栽培。ポストハーベストフリー(収穫後農薬不使用)の小麦粉です。毎日召し上がるパンだから、おいしくて安全なパンをお届けします。(西那須野店は 12:00 ~ 販売)

三栴屋自家製 無添加ハム&チーズパン



自家製肩ロースハムをソフトフランス生地で包み、松田マヨネーズ、こしょう、チーズで調味し焼き上げました。

通常価格 190円の品▶1ヶ **170円**

■化学調味料、保存料無添加



リアス 国内産塩吹ひじき

やわらかく味のある国産天然芽ひじきを厳選して炊きあげ乾燥させ丁寧に作り上げました。化学調味料、保存料無添加で加工しています。温かいご飯に混ぜたり、おにぎりに、炊き込みご飯などに。乾燥タイプなので、保存性もよく、いつでも便利に活用できます。

通常価格 286円の品▶ 40g **235円**

■三栴屋が推奨する「曾我の屋」の豚肉



那須高原産 曾我の屋 豚切落とし

与える直前に粉碎した、新鮮なとうもろこしを中心に、大豆粕や抗酸化作用のあるビタミンEを配合した純植物性飼料だけを使用し、衛生管理を徹底した設備の中で、愛情たっぷりに育てられています。脂に甘みがあり、アクと臭みが少ない豚肉です。

通常価格 138円の品▶100g あたり **108円**

■誰でも手軽にぬか漬けをつくることができます



樽の味 熟成ぬか床

半年間以上もの間樽で寝かせているため、乳酸菌が実際に発酵しています。また大根や昆布、柿の皮、みかんの皮などの成分がうまみとなって糠に溶け込んでいるので、長い間野菜を漬けて熟成した味の深みははじめからあります。購入されたその日に野菜をぬか床に入れるだけで、簡単に本物の熟成ぬか漬けをつくることができます。

通常価格 540円の品▶1kg **432円**

＝水戻し不要の「打ち豆」を入れ→炊き上がったら「塩吹ひじき」を混ぜて出来上り♪＝



【打ち豆入りひじきご飯】

[材料]

- ・お米……………4合
- ・リアス 打ち豆……………70～80g(半袋)
- ・リアス 塩吹ひじき ……40g(1袋)

[作り方]

1. お米4合を研ぎ、通常の水加減より気持ち多めにする。
※使用する炊飯ジャーのお釜の水加減に「やわらかめ」の目盛りがあれば、そこに合わせる。
2. お米を十分に水に浸した後、炊飯開始のスイッチを入れる直前に、軽く水洗いした打ち豆を入れる。(打ち豆は水戻し不要なので、そのまま入れるだけでOK)
打ち豆はお米に混ぜず、上にのせるように入れる。
3. 炊きあがった打ち豆入りのご飯に、塩吹きひじきを入れ、よく混ぜて出来上がり♪

打ち豆の甘みと、塩吹きひじきの塩味のバランスが絶妙です♪

炊き立ての美味しさはまさに絶品ですが、冷めても美味しいので、お弁当にも!