

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. 2016-9-16

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

今が旬!
「じゃがいも」



北海道 上士幌町「村上農場」
村上 知之さん

農薬の使用は慣行農法の7割減、
化学肥料は8割減で栽培し、
安全で美味しいじゃがいもを
全国にお届けしています。

■青果コーナー

▶ 9月16日(金)~21日(水)



村上農場 男爵
きたあかり

安全性(特別栽培)、味(熟成)でおすす
める村上農場さんのじゃがいもで、
「秋メニュー」をお楽しみください。

通常価格 28円の品 ▶ 100g **18円**

■惣菜コーナー

▶ 9月16日(金)~25日(日)



三栴屋自家製
手づくりコロッケ

青果コーナーで販売している「北海道
村上農場のじゃがいも」をふんだんに
使った牛豚合挽肉入りのコロッケです。
無添加のパン粉を使用しています。

1ヶ **138円**

■シャンベルタンコーナー

▶ 9月16日(金)~25日(日)



自家製コロッケパン

惣菜コーナーで販売している「北海道
村上農場のじゃがいもで作ったコロッケ」
を、北海道産小麦「ゆめきり」で作った
パンズにサンドします。
※大田原店のみの販売となります。
(1日10ヶ限定)

1ヶ **220円**

今が旬!
「栗」



益子町「大山栗園」
大山さんご夫妻

益子町で十数年にわたり、栗だけを
栽培してきた栗専門の農家さんです。
都内のマルシェなどに出品し、日本栗
のおいしさを伝えるため、精力的に
活動されています。

※栗の販売日につきましては、天候
により前後しますので、なにとぞ
ご了承下さいませ。

■青果コーナー

▶ 9月20日(火)頃~



大山栗園 出雲

本当においしい栗は収穫後20日以上
経ち(約0℃で)、でんぷんが糖化して
から。栗ご飯に適した品種でつくる
ことで、よりおいしい栗ご飯をお召し
上がりいただけます。

500g・1袋 **1,000円**

■惣菜コーナー

▶ 9月20日(火)頃~25日(日)



三栴屋自家製 栗ごはん

青果コーナーで販売する「大山栗園の栗」
が入荷次第、その栗を使って炊き上げ
ます。

200g入 **350円**

300g入 **480円**

■青果コーナー

▶ 9月20日(火)頃~



大山栗園 むき栗(出雲)

三栴屋スタッフが、ひとつひとつ
丁寧に皮を剥いています。
熟成した栗で、美味しい栗ごはんを
お楽しみ下さい。

100g 当たり **598円**

今が旬!
「梨」



湯津上「齋藤梨園」
齋藤さんご夫妻

水はけがよく、まんべんなく太陽が
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。

■青果コーナー

▶ 9月16日(金)~21日(水)



齋藤梨園 豊水

- ・「日照量の多さ」…日照時間全国10位(政府統計より)
- ・「肥沃な大地」…湯津上地区は、那須野ヶ原扇状地の扇付近に当たり、那珂川流域には肥沃な土壌が広がっています。
- ・「澄んだ水」…大田原には六つの酒蔵があることから、歴史的にも水がおいしい土地柄という事がわかります。

198円の品 ▶ 1ヶ **138円** 480円の品 ▶ 2ヶ入 **398円**