

「敬老の日」9月19日(月)

9月18日(日)・19日(月)のみ 12:00 から 20 点限定販売
=ご予約も承ります=



三栴屋特選 まぐろのお造り 6点盛 **2,480円**

天然生まぐろの赤身5点と生本まぐろ(畜養)1点のまぐろ6点盛合せです。本まぐろは、赤身と脂のバランスがよい中トロをご用意致しました。

■当店売り上げNo.1のフランス産赤ワイン ▶ 9月16日(金)~19日(月)



フランス南部 ラングドック・ルーシオン産
カベルネ・ソーヴィニヨン
ヴィエイユ・ヴィーニュ
南フランスの強い日差し、温暖な気候で育った葡萄は、果実味もたっぷりです。味も程よく、お肉料理全般に合います。「ヴィエイユ・ヴィーニュ」とは「古い葡萄の木」という意味。古木は収穫量が減る分、美味しい葡萄が出来、ワインに複雑味も持たせます。

通常価格 1,296円の品 ▶ 750ml **980円**

■甲州種 100%のエlegantな白ワイン ▶ 9月16日(金)~19日(月)



山梨県 勝沼町祝地区産
甲州テロワール・セレクション 祝
葡萄の功と旨み、フレッシュな甲州葡萄の果実味、土地特有の白桃のようなアロマとほのかな苦味が、特に和食に合います。白ワインは、豊富に含まれる有機酸の持つ殺菌効果や、デトックス効果も期待できます。「健康には赤ワイン」という方も、この機会にぜひ白ワインをお試し下さい。

通常価格 2,430円の品 ▶ 750ml **1,980円**

■店頭販売のご案内

▶両店とも 10:00 ~



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

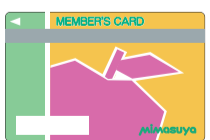
- ・ 9月 18日(日)
- 22日(木)
- 30日(金)
- ・ 10月 3日(月)
- 9日(日)
- 13日(木)
- 19日(水)
- 23日(日)
- 30日(日)

■西那須野店での販売日

- ・ 9月 17日(土)
- 24日(土)
- ・ 10月 8日(土)
- 15日(土)
- 22日(土)
- 29日(土)

(三栴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)

■両店からのご案内



三栴屋カード会員様特別限定企画
三栴屋の商品券 5%引き



販売期間: 9月27日(火)~30日(金)

※三栴屋カード会員に当日入会されたお客様も購入可(詳しくは、店内ポスターをご覧ください)

「お彼岸」[入り:9月19日(月)/中日:22日(木)/明け:25日(日)]

【北海道産小豆の最上品「朱鞠(しゅまり)」を使用】
(料理党と内モンゴル天外天塩のみで調味。)



北海道産 朱鞠

三栴屋自家製 手包みおはぎ 1ヶ **150円**

朱鞠は、餡に非常に向いており、鮮やかな赤紫色で、香り、風味が非常に強く、小豆独特のコクと、小豆本来の味を存分に堪能できると、高い評価を受けています。

■おすすめの詰合せ ▶ 9月16日(金)~25日(日)

イソップアグリシステム ソイビーンケーキ詰合せ

(ショコラ / かぼちゃ / 抹茶 / オレンジ / ラムレーズン)



アレルギーを持っている方でも食べられる、小麦粉を一切使用していない身体にやさしい商品です。

通常価格 2,180円の品 ▶

10本入 **1,980円**

■おすすめの詰合せ ▶ 9月16日(金)~25日(日)

ヴィヌーベル 焼きドーナツ詰合せ

(プレーン / 紅茶 / 抹茶 / 黒糖きなこ / レモン)



素材もこだわっているので安心安全。油で揚げているので、とってもヘルシーな焼きドーナツです。

6ヶ入 **1,580円**

■講座のご案内【参加者募集中...大田原店にて開催】

9/30日(金)きあげ醤油で
いくら醤油漬作り教室

参加費無料ですが、売場にある「筋子」を1パックお買上げ後、お集まり下さい。スタッフと一緒に作り、お持帰りいただけます

- ・①11:30~12:15
- ・②15:00~15:45
- ・お魚売場・各回6名様

10/7日(金)
すき焼き講座

三栴屋おすすめの牛肉を使ったすき焼きをご試食頂きます。「割りした」の作り方もご紹介致します

- ・11:30~13:00
- ・お一人様1,500円
- ・大田原店2F・15名様

10/21日(金)
いかの塩辛作り教室

参加費無料ですが、売場にある「いか」を2ハイお買上げ後、お集まり下さい。スタッフと一緒に作り、お持帰りいただけます

- ・①11:30~12:15
- ・②15:00~15:45
- ・お魚売場・各回6名様

10/28日(金)
すき焼き講座

10月7日と同じ内容で開催いたします

- ・11:30~13:00
- ・お一人様1,500円
- ・大田原店2F・15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

■大田原店からのご案内

【ぎんのふえのスコーン販売】

9月/28日(水)・10月/5日(水)/19日(水)/26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】

9月/30日(金)・10月/13日(木)/29日(土)

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】

三栴屋 大田原店 大田原市本町 1-2703-52 / TEL(0287)23-6621
三栴屋 西那須野店 那須塩原市三島 3-7 / TEL(0287)36-6033

発行 / 株式会社 三栴屋 <http://www.mimasuya.in>
表示価格は「消費税8%込み」の価格です。