

2月19日(月)は二の午(にのうま)です。

2月7日の初午に続き、19日が二の午にあたります。五穀豊穰、商売繁盛を願う行事です。初午に引き続き、栃木県の郷土料理「しもつかれ」を作る日でもあります。

■両店にて

【惣菜コーナー】

惣菜部特製 **しもつかれ**
100gあたり **216円**



鮭の頭、大根、人参、天鷹の酒粕を使用した、昔ながらのしもつかれです。圧力鍋で煮たので、骨まで柔らかいです。

■16日(金)~19日(月)【大田原店のみ】

【日配コーナー】

日配部特製 **しもつかれ**
1P 100g入 298円の品 **238円**



鮭の頭の代わりに、カマだけを使って、生臭さをおさえたしもつかれです。とても食べやすく、担当オススメです。

17日(土)11:30~12:30 大田原店にてご試食販売

■両店にて

【日配コーナー】

天鷹酒造 **新酒粕**



300g入 **324円**
1kg入 **864円**

「しもつかれ」にはかかせない酒粕。地元天鷹酒造の新酒粕は、当店のしもつかれにも使っています。粕汁、甘酒、その他お料理にも。

■18日(日)のみお試し価格【両店にて】



【お肉コーナー】

栃木・茨城産鶏肉
桃花プレミアム

純植物性飼料、無投薬で育った鶏肉、三樹屋の「桃花」のもも肉を、自然発酵乳酸菌の力で、更に柔らかく、臭みのない上級品に仕上げました。

100gあたり168円の品 **118円**

■16日(金)~18日(日)のみお試し価格【両店にて】



Coqueilcot
コクリコ

【ジャムコーナー】

那須塩原市 コクリコ
手作り生姜シロップ



素材にこだわった手作りの生姜シロップです。立春を過ぎたとはいえ、まだまだ寒いこの時期にオススメです。

1本 756円の品 **700円**

17日(土)11:45~12:30 西那須野店にてご試飲販売

■西那須野店のイベント

■西那須野店のみ「数量限定」



~旬の生わかめを使った~
わかめ春巻

揚げたて実演販売

2月17日(土)

・11:00~
・16:00~

宮城県産旬の「生わかめ」もお魚コーナーにて販売致します。

■西那須野店のみ「数量限定」



~蒸かしたて~
たんさん饅頭

蒸かしたて実演販売

2月17日(土)

11:30頃~

黒羽農産加工所の方が手づくりした「たんさん饅頭」を蒸かして販売致します。あったか~い蒸かしたてのおまんじゅうを、ぜひお召し上がり下さい!

■大田原店のイベント

健康と元気を支える

みますや
食のマルシェ
2.25 日

大田原店 店内にて
10:00~15:00

安心して食べられるお米、とれたてのお野菜など、作り手の方々の想いに耳を傾けながらおいしい食材を見て触れて味わうことが出来ます。

