

野沢店 RENEWAL OPEN SALE

8.29[SAT]・30[SUN] ※野沢店限定 SALE

松阪牛を含む
牛肉全品 **4割引**



三重加藤牧場祭り



野沢店のリニューアルでは信濃屋指定牧場である三重加藤牧場の松阪牛を中心に販売し、精肉部門のこだわりをお伝えします。



健康的な土壌づくり。
完熟収穫でぶどう
本来の味わい。

山梨県笛吹市

古屋農園さんの

シャインマスカット 1房

通常価格 2,990円 (税込3,229円)

特別価格 **1,500円**
(税込1,620円)

岩手県久慈市 (養殖)

琥珀サーモン

(定塩) 4切

通常価格 1,500円
(税込1,620円)

特別価格 **999円**
(税込1,078円)



牛&豚に合う木桶醤油の旨みダレ使用

松阪牛焼肉重 1パック

通常価格 1,590円 (税込1,717円)

特別価格 **1,000円**
(税込1,080円)



8.29[SAT] ▶ 9.4[FRI] ※野沢店限定 SALE

ソルデルリマリ
E X Vオリーブオイル
500mL
通常価格 1,650円
(税込1,782円)

1本 **1,499円**
(税込1,618円)

2本 **2,800円**
(税込3,024円)



主計物産
混ぜご飯の素
国産とうもろこし
2合用
通常価格 459円
(税込495円)

3個 **1,200円**
(税込1,296円)



京都府・ミルクファームすぎやま
京丹波のモッツアレラ 60g
通常価格 569円
(税込614円)

特別価格 **499円**
(税込538円)

石川県金沢市・ホリ乳業
ギリシャヨーグルト 350g
通常価格 519円
(税込560円)

特別価格 **399円**
(税込430円)

長野県・会共同養鶏組合

酵素 平飼いたまご

8個入
通常価格 299円
(税込322円)

特別価格 **259円**
(税込279円)



信濃屋オリジナル
ゲランド塩クランチチョコ
150g
通常価格 899円
(税込970円)

2個 **1,500円**
(税込1,620円)



信濃屋オリジナル
木桶醤油ミックスナッツ
138g
通常価格 549円
(税込592円)

2個 **1,000円**
(税込1,080円)



限定 6本
アメリカ・カリフォルニア
オーパスワン
2022
750mL
通常価格 66,900円
(税込73,590円)

特別価格 **59,000円**
(税込64,900円)



チリ・信濃屋オリジナル
枝付き干しぶどう
徳用 500g
通常価格 2,790円
(税込3,013円)

特別価格 **1,990円**
(税込2,149円)



RENEWAL OPEN EVENTS ※野沢店限定イベント

9.5[SAT]・6[SUN]



信濃屋名物
ミートフェスタ
牛肉全品 **4割引**

9.12[SAT]・13[SUN]



鮮魚市
生まぐろ全品 **3割引**
※盛り合わせ、まぐろ加工品等除く
生のまぐろのみを厳選して販売する信濃屋のこだわりを是非味わってください

9.19[SAT] ▶ 23[WED]



高知県
高知フェア
現地の味わいをお届けします

9.26[SAT] 15:00~

生本まぐろ解体即売会実施

9.26[SAT]・27[SUN]

大抽選会

開催時間 11:30~18:30

●レシートを集めて抽選のチャンス●税込3,000円ごとにレジにて抽選補助券を1枚配布、2枚で1回抽選●信濃屋コジカポイントカード入会ですらに1回抽選可能

コジカカード **10倍**ポイント

美味しさ、楽しさ、発見を食卓に



<https://shinanoya.co.jp/>



友だち募集中!
各店舗にてお得な最新情報をお届けします。

※広告の商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。※青果、鮮魚の商品につきましては天候の影響により入荷のない場合、産地が異なる場合があります。※お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。※店舗により取扱のない商品もございます。※写真はイメージ画像を含みます。

信濃屋食品は創業90余年、豊かでおいしく健康的な食生活を皆様の食卓にお届けすることをコンセプトに都内にフードストア4店舗、ワインとウイスキーをメインにお酒の専門店を都内・横浜に12店舗展開。虎ノ門ヒルズには信濃屋初のコンセプトショップcaskを構えています。

FOOD MARKET



SHINANOYA

野沢店

RENEWAL OPEN

広告掲載商品販売期間

8.29[SAT] ▶ 9.4[FRI]

対象店舗：野沢店



未来につなぐ、食えらび

私たちは「食」を通じて人と自然がともに幸せになれる

フードストアを目指します



「未来につなぐ、食えらび」

私たちは「食」を通じて人と自然がともに幸せになれる
フードストアを目指します。

「食文化で地域に貢献」

信濃屋野沢店は、
食を通じて未来を育むフードストアです。

日本各地、そして世界から選り抜いた食材とともに、
生産者の想い、自然の営み、土地が紡いできた物語を
お客様の食卓に届けます。

食を知り、選び、味わうことは心と体を満たし、
子どもたちの未来を支える力にもなるはずです。

食べるよろこびにあふれた食卓づくりのお手伝いから、
私たちはお客様や地域の健やかな未来をつくっていきます。



広告掲載商品販売期間 **8.29 [SAT] ▶ 9.4 [FRI]**



■ 青果部門

自然の恵みと豊かなテロワールを、
新鮮なまま食卓へ。

すべては土から生まれる。その思いのもと地球環境への負荷
を抑え、土地を豊かにし、素材本来の美味しさと鮮度に
こだわった野菜・果物を厳選しました。旬の味わいはもちろん、
いつもの食卓が少し楽しみになる食材をお届けします。

環境負荷の低減・美味しさ、鮮度、新しい出会い。



宮城県黒川郡大郷町
夢実堂ベビーリーフ
(節減対象農業化学肥料不使用)
1袋 399円 (税込431円)



夢実堂
岡田卓也さん



長野県佐久穂町
のらくら農場の野菜
1袋 399円 (税込431円) ~



のらくら農場
萩原紀行さん

品目ごとに畑の土壌
分析と栄養価分析を
行い、美味しい野菜
を「狙って作る」プロ
集団の野菜です。



■ 鮮魚部門

海と命を未来につなぐ、次世代の食卓づくり。

信頼できる漁師から直接届く天然魚はもちろん、天然資源だけに
頼らないサステナブルな養殖や、持続可能な漁業に取り組む
生産者からお魚が届きます。四季折々の旬の美味しさを伝える
とともに、日本の豊かな海を未来へ繋ぐ一歩を、食卓から
提案します。

サステナブルな養殖、天然資源に依存せず
次世代に繋ぐ取り組み・旬を伝えます。



愛媛県(養殖)
白寿真鯛0 (刺身用サク)
100g 当り
699円 (税込754円)



赤坂水産
赤坂竜太郎さん

魚粉を一切使用せず
植物性たんぱく質(大豆など)と白ごま
で育てたサステナブルな養殖。天然資源に
依存せず、臭みのない
上質な味わい。



産地直送
和歌山県
天然 生まぐろ
100g 当り 699円 (税込754円)



ヤマサ脇口水産
脇口光太郎さん

まぐろには旬があり
ます。まぐろを傷つけ
ず、環境に優しい(延縄
漁法)で獲られた天然
まぐろです。まぐろの
資源を守り次世代へ
繋ぐ漁法です。



■ 精肉部門

地域と自然が豊かになる、物語のあるお肉を。

畜産に関わる人・地域・自然
の輪を大切に、豊かな自然環
境で愛情たっぷりに育てられ
たお肉をご用意しました。店
頭では牛肉の販売と併せて、
生産者の想いや、肥育過程、
血統やこだわりなどの生産背
景をお伝えしていきます。



畜産に関わる人、地域、自然が豊かになることを目指し、
味わいはもちろん、育てられる背景も一緒にお客様に
知っていただけるように、お肉を販売していきます。

野沢店限定 精肉 SALE

三重加藤牧場
**黒毛和牛
ローストビーフ**
(松阪牛のお母さん牛使用)
80g 入
通常価格1,290円 (税込1,393円)
特別価格
1,000円 (税込1,080円)



Ark 館ヶ森
橋本友厚さん

「食はいのち」の理念
のもと、自分の愛する
家族に安心して食べさ
せられるものを作っ
ています。

岩手県
**館ヶ森高原豚
切落とし** 250g
特別価格 500円 (税込540円)



岩手県
**館ヶ森高原豚
ミニウインナー**
180g 入1パック
599円 (税込646円)



館ヶ森高原豚 **加工肉** **1** **割引**
ハム・ソーセージ等

安心・安全・美味しさを基本に、素材本来の味を大切に。



信濃屋オリジナル
信濃屋極み海苔弁当
1個 1,000円 (税込1,080円)

信濃屋の各部門のこだわり食材を詰め
合わせた海苔弁当です。

丹波赤鶏モモ肉うま藻しょうゆ乾焼き・霧島
サーモン西京焼き・有機栽培小松菜のナムル・
三國屋の焼き海苔・山吉園澤百馬商店一本釣り
花かつおと木桶仕込み醤油のおかか・セイアグ
リー卵使用の自家製玉子焼き・木桶仕込み醤油
寒干したくあん・新潟産特別栽培コシヒカリ



信濃屋オリジナル
**木桶仕込み醤油使用
南部どりもも唐揚げ**
100g 当り
219円 (税込236円)

南部どりのもも肉を木桶仕込み
醤油・清酒・国産生姜で味付け
し圧搾製法の純国産なたね油で
二度揚げしました。

■ 惣菜部門

素材が主役。毎日食べたくなる美味しさ。

安心・安全で体にやさしい食卓をめざし、厳選した素材本来の
旨みを活かした商品づくりを行っています。余計なものは
加えず、毎日食べても飽きない「素材が引き立つ丁寧な味わい」
をお届けします。



■ グロッサリー・食品部門

土地の力と伝統を守り、
未来の食文化へ。

風土が育む原料の力、伝統を守り
続ける生産者の想いに光を当てま
した。食材の育まれた環境を知
り、選んで食べる——そんな選ぶ
楽しみを通じて、持続可能な食文
化を伝え広げていきます。



信濃屋は日本の伝統製法
「木桶仕込み」を大切に伝えています

なぜ、いま木桶？

日本の誇れる木桶文化を絶やさないようにするため。
そして木桶を通して「食の本質」を伝えていくため。

■効率を重視する生産により、伝統的な木桶仕込み醤油の流通量は全体のわずかに1%程度に減少しています。

