

SALE INFORMATION

9/28(Sat)～29(Sun)

中屋敷ファーム
いわて三元和牛

岩手県 雫石町 ⑥

奥羽山系の山々に囲まれ、綺麗な水と新鮮な空気に恵まれた牛たちが育つのに最適な場所。



「牛はいつもあつらしい」をモットーに、ブランド牛に代表される黒毛和牛だけでなく、「ジャージー×黒毛＝ジャール黒」「短角×褐毛×黒毛＝三元交配」など牛肉の新しい価値の創造にも取り組んでいます。現代の食の嗜好にあった肉質を目指す中で赤身の旨味と柔らかさを合わせ持った、中屋敷さんが一番美味しいと思う和牛を生産しています。

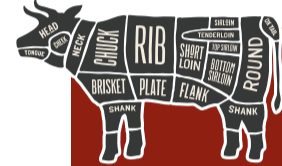


中屋敷ファーム
中屋敷 敏晃氏



赤肉肉と和牛の柔らかさをあわせもつ
今までにない新しい和牛の味わいで
す。レストランシェフからの評価も
高く、一般に流通することのほとんど
ない希少な肉。この機会に是非！

「未来に残したい持続可能な循環型畜産、和牛飼育のほとんどは海外から輸入された飼料で育てられます。日本の畜産の未来を危惧するからこそ、輸入飼料や化学肥料に依存しない国産の餌づくりに挑戦。雫石で生まれ、雫石で作った餌で育てる。土地の個性を反映する牛を育てています。」



10/5(Sat)～6(Sun)

岡崎牧場
完熟近江牛

滋賀県 日野町 ⑭

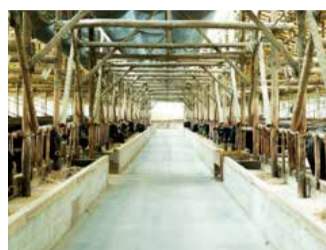


中屋敷ファーム×岡崎牧場×信濃屋

中屋敷ファームで産まれた仔牛を日本一の近江牛生産者と言われる岡崎さんが育て、信濃屋に向けて出荷された、生産者と一体となった取り組みです。

仔牛×日野の自然×長期飼育

信濃屋で扱う完熟近江牛の仔牛は、私達と繋がりのある中屋敷ファームの生まれです。放牧されて育った仔牛を日野の大自然の中通常の和牛が24か月で出荷されるころ、36か月以上の長期飼育。育てながら旨味ももっとも高まるタイミングを判断する生体熟成により、最高級と言われる「完熟近江牛」になります。



挽き割りした「もち米」を出荷前一年間に重り牛にたっぷり食べさせることで滑らかで舌触りが良く香りの豊かな肉に仕上がります。また、乳酸菌を与えることで肉の照り、きめ細かさを生み出しています。代々受け継がれた肥育方法、近江牛最高級との評価にはじない自慢の味を常に届けたいという、強め努力を重ねています。

琵琶湖を囲む山々から流れる美味しい水と豊かな自然に恵まれた滋賀県。その中でも日野町は5つの天然記念物を有する自然豊かな風土で、風通しのよい高台にある環境は近江牛を育てるのに特に適した土地といわれています。

MEAT FESTA 「毎月恒例 ミートフェスタ開催」
10/5(Sat)～6(Sun) お肉がお買得！詳細はSNS等をCHECK！

SHINANOYA FUN Special Report 世界中のワイン・ウイスキーが揃う 六本木ヒルズ店 お酒 特集

食品だけでなくバリエーション豊富なプライベートボトリングのウイスキーや、徹底した温度管理にこだわったワインを中心に食事と合わせて楽しめるお酒もお任せください！



一階の入口正面、ワイン売り場

品揃えはワインとスパークリングワイン(泡系)合わせて約1500種類と港区では最大級の品揃えです。毎日楽しめるデイリーワインやこだわりの自社輸入ワイン、厳選したグランヴァン、今話題のナチュラルワイン、スパークリングワイン、シャンパーニュも豊富に取り揃えてあります。



ワインセラー

こちらが厳選したグランヴァンが眠るワインセラーです。中々お目にかかれないレアなワインやシャンパンなどワインラバーの垂涎の的が見つかるかもしれません。



ワイン担当の木南です。食事とあわせてワインの提案や特別な方へのギフトなどなんでもご相談ください！シニアソムリエがそのシーンにあったワインを選んでいただきます。

木南 直樹
シニアソムリエ
(日本ソムリエ協会認定)

六本木ヒルズ店限定
SPECIAL OFFER

オーパスワンの2017・18・19年の飲み比べがお楽しみいただけます。テロワールの個性だけでなくその年々の違いをお楽しみいただけます。

カリフォルニア
限定！オーパス・ワン
垂直飲み比べセット

750mL×3本
通常 286,000円の商品
(10%税込 314,600円)
税抜 180,000円
(10%税込 198,000円)



オーパスワンは、ホルダーのシャトー・ムートン・ロートシルトのフィリップ・ド・ロートシルト男爵と、ナビヴァレアの有名醸造家ロバート・モンダヴィ2人の夢が実現したワインです。二人は共に、妥協を許さない品質を追求した一本のワインを生み出すことに着手しました。このたった一つの使命が、すべてのヴァンテージ。現在、そして次世代へと受け継がれています。

ハードリカー担当の場です！信濃屋六本木ヒルズ店のハードリカーはプロからも認められた商品を取り揃えてあります。またより多くのお客様にお楽しみいただけるように取りやすい価格帯のオススメもご用意しております。是非ご来店お待ちしております。



六本木店のここがー押し

信濃屋のハードリカーで特筆すべき点は定期的に発売する信濃屋プライベートボトルです。その選定のためにスコットランドや日本、国内外の蒸留所へ足を運び、原酒を樽ごとにテイスティング、カスターティングを行い、オリジナルボトルを数多くリリースしています。全国の有名バーテンダーの方々からも注目されています。

堀 博久
ウイスキーエキスパート(ウイスキー文化研究所)
ラムコンシェルジュ(日本ラム協会認定)

信濃屋食品は創業90余年、豊かにおいしく健康的な食生活を皆様のお届けすることをコンセプトに都内にスーパーマーケット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店舗構えています。2024年1月に虎ノ門ヒルズに新たなコンセプトショップとしてcaskをオープンしました。

美味しさ、楽しさ、発見を食卓に



六本木ヒルズ店
東京都港区六本木6-11-1 六本木ヒルズゲートタワー内
営業時間 9:00～23:00 TEL.03-6434-7591
六本木ヒルズゲートタワー内地下駐車場機械式 100台



代田食品館
東京都世田谷区代田1-34-13 信濃屋ビル1F
営業時間 9:30～23:00 TEL.03-3412-2338
②駐車場 23台



野沢店
東京都世田谷区野沢3-37-11 シャルアン1F
営業時間 9:30～22:00 TEL.03-3410-2883
②駐車場 6台



喜多見駅前店
東京都世田谷区喜多見9-2-7 TF白百合1F
営業時間 9:30～23:00 TEL.03-5438-5730
②提携駐車場 20台

FOOD MARKET SHINANOYA FUN

Japanese food culture for the future. Bringing the deliciousness, fun and discovery of food to your table.

FREE First issue 01 vol. 01 September 28, 2024

広告の売り出し期間 9/28(Sat)～10/6(Sun)

セール対象店舗 六本木ヒルズ店・代田食品館・野沢店・喜多見駅前店

SHINANOYA FUN 創刊です！

「日本の食文化を未来へ」というコンセプトのもと、食文化の継承を願い、食にまつわる様々な魅力を発信していきます。



contents :
2-3P [SPECIAL ISSUE] 信濃屋で巡る JAPAN テロワール
本場に美味しいものには理由がある。土地と人々のこだわりの結晶「JAPAN テロワール食材」信濃屋が提供する食体験の旅に出かけよう！
4P [SALE INFORMATION] テロワールを存分に感じられる信濃屋ならではの牛肉が登場！
[SPECIAL REPORT] 六本木ヒルズ店「お酒」特集
地域最大の品揃え！スーパーマーケットのワイン売り場をあとどるなれ！おススメの理由を深掘り。

※広告の商品は豊富に取り揃えてありますが、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頂きます。※店舗により取扱い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。

※広告の商品は豊富に取り揃えてありますが、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頂きます。※店舗により取扱い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。

特集

信濃屋で巡る

JAPAN テロワール

テロワールとはそれぞれの土地特有の気候・風土と、そこに住む人々が長い時間をかけて培ってきた、歴史、伝統、文化など、その土地にまつわる様々な事柄を含めた概念です。さあ、食を通じた JAPAN テロワールの旅にでかけましょう。

Shiga テロワール



古来より滋養食品ではマガモを捕獲し食す文化がありました。琵琶湖の源流、名水の町「高島市」は比良山地と清流（鴨川）に囲まれた自然豊かで風通りの良い穏やかな環境です。水と風の良い影響で健康に育てることができます。

滋賀県 高島市 13



近江鴨 平飼、無薬飼育。1平方メートル当たり5羽とゆつたりとした飼育。よく歩くので肉質が違います。山水をナノレベル化した水を与えることで腸内環境を整え臭みが少なく特有の旨みのある鴨肉になります。琵琶湖八景であるホンモノの残り餌を餌に加えることで地域の特徴を生み出しています。

近江鴨もも肉 100g 当り 599円(税込646円)

株式会社グッドワン代表 坂上 良一氏

生産者自身は合鴨特有の臭いが苦手ですが、それがなければこんなに美味しい肉はないという思いで生産を開始しました。親鴨の育成から孵化、育成、加工まで一貫生産体制です。



近江鴨の低温真空調理 (アミノ酸不使用) 100g 当り 999円(税込1,078円)

木桶熟成醤油・三河みりんを使用したタレを使い、近江鴨を低温真空調理で仕上げました。真空パックにて販売します。

惣菜



Hokkaido テロワール



函館のテロワール 日本海と太平洋の海流がぶつかるこのテロワールが海産、昆布、プランクトンが豊富で美味しい魚に出会える環境を生み出します。



北海道 標津町 5 いくら醤油漬 (アミノ酸不使用) 100g 当り 1,290円(税込1,394円)



北海道 函館・根室 1 4 旬の味覚を産地直送!! 北海道 函館・根室直送 生秋鮭 100g 当り 359円(税込387円)

北海道 根室 4

マルジンの手作り干物 (塩だけの干物) ぼけけ開き・さくらすの一夜干し・タコイカ開き・根カレイ各1枚 各1,290円(税込各1,394円)

八角開き 1枚 1,890円(税込2,042円) マルジン代表 中村 尚仁氏



Nagano テロワール



長野県 長野市 7

早生りんご

中村農園さんの早生りんご (つがる・シナノドルチェほか) 1パック2個入 799円(税込863円) 降雨量が少なく、昼夜の気温差が大きい気象条件を活かして甘くてつるつるの美味しい高品質りんごが栽培されています。特に長野市は標高が低く、夏季の気温は都心に上昇しますが、夜間はグッと冷え込み美味が引き締まります。

樹上で完熟した本当に美味しい果物だけを厳選。出荷直前の大雨などで果実の水分量が多くなる場合や、徹底した品質管理を行っています。開花時の剪定、卓越した摘果技術、無化学肥料、消毒など最低限の農薬使用は行っていますが「健康的な果物を食べたい」という思いで日々作業しています。

長野県 松本市 8 会田共同養鶏組合 酵素 平飼いたまご 8個入 269円(税込290円) 平飼いの鶏舎でのびのびと放し飼いにし、バイオ酵素を加えた飼料で育てた健康な鶏の濃厚な卵の味です。

アミノ酸強化にこだわった平飼いの鶏舎で飼育。飼料は自社工場で作った中身の見える配合飼料により安全で美味しい鶏卵を製造しています。

Hyogo テロワール



深い霧に包まれる兵庫県丹波地方地帯は古くから山や里の食材の宝庫として知られています。

株式会社ヤマモト生産者のみなさん



鶏の肉質は血統が決まると言われます。旨味を追求し過度な柔らかさと歯ごたえを持つのは両親ともに赤鶏だからこそです。高品質でありながら手ごろな価格をめざしています。

兵庫県 丹波地方 15

丹波赤どり

丹波赤どりもも正肉 100g 当り 通常219円の品(税込236円) 199円(税込214円)

両親ともに在来種である赤鶏のロードアイランドレッド、JAS規格で地鶏の種鶏としても認められている品種です。飼育日数は約65日とゆっくり育てられます。薬剤多量使用の問題も国際的に注意喚起されているなか、安全、安心で美味しい鶏肉をお届けするために全期間に渡り抗生物質は使用していません。



丹波赤どり唐揚げ もも木桶熟成醤油仕込み 100g 当り 329円(税込355円)



Kagoshima テロワール



長年の桜島の火山活動により作り上げられた内湾でありながら深海をもつ錦江湾、日本では唯一、世界的にも珍しい養殖には最高の環境!!

鹿児島県 福山町 19

さつま黒酢ぶり

さつま黒酢ぶり (養殖/刺身用) 100g 当り 459円(税込495円)

生質に投入するふりは一般的な養殖より少なくしており、また生質の間隔もかなり余裕を持たせているので水質悪化を防ぎ、赤潮などで魚を全滅させない工夫もしています。福山地域で産出される豊産りの黒酢を餌に入れています。



福山養殖代表 小林 松三郎氏

鹿児島県 始良市 20

純粋黒豚 短鼻豚



黒豚 短鼻豚 ロースしゃぶしやぶ用 100g 当り 399円(税込430円)

鹿児島県温暖な気候の畜産県。一年を通して穏やかな自然環境に恵まれています。豚にとってストレスがかかることなくのびのびと育ちます。鹿児島県産の黒豚を次世代に守りたいという思いで契約農家さんと在来種に近い黒豚を育てています。また黒豚で作る加工肉も「子ども達に安心して食べてほしい」という思いで、添加物を一切使用せずに作っています。

黒豚スモーク ウィナー 100g 599円(税込646円)

鹿児島県 霧島市 18

霧島サーモン



霧島地方の澄んだ空気と一年を通じて豊富な供給される霧島山からの自然水を使用しています。霧島サーモン (養殖/刺身用) 100g 当り 599円(税込646円)



ベクトル株式会社 代表 田代 孝幸氏(写真右) 霧島サーモンの生産に使用する水は全て、霧島山から湧き出るミネラルを豊富に含んだ自然水(湧水)。24時間かけ流しにすることにより常に新鮮な水が保たれています。薬品は一切使用していません。養殖場の排水に含まれる魚の排泄物が環境を汚染する心配がないのが特徴です。

Yamanashi テロワール



八ヶ岳南麓地区は内陸性気候 晴天率が高く、全国でも有数の日照時間。昼夜の寒暖差が大きく野菜に味が乗り、甘くて濃厚な味わいになります。火山灰を含む土壌は透水性と保水性に優れ、有機物やリンをよく吸着するという性質を持っているため豊富に育ちます。

山梨県 北本市 11



「旬なときに旬なものを、環境に循環と多様性を」がモットー。楽しみながら栽培に取り組み、少量多品種で珍しい野菜の栽培にも積極的です。寒暖差によって育った野菜は耐久性に優れていて、長期保存時間を誇ります。

信州の自然豊かな水と澄んだ空気の中で育てられています。

シャトルミエール スパークリング オランジェ 2021年 750mL 2,800円(税込3,080円)

山梨県 笛吹市 12

スパークリングワイン



ルミエール栽培醸造担当者 産方 剛志氏 100年以上変わらないここで醸すワイン。明治34年(1901年)に神谷傳兵衛氏の指導を受け、扇状地の傾斜を利用した日本初のヨーロッパ型横成地下発酵槽が構築されました。この石蔵発酵槽は「葡萄酒が腐りなす風象」を構成する文化財のひとつとして日本遺産に認定されています。

山梨県産甲州100%でブドウの果皮や種から旨味を抽出したオレンジワインのスパークリング。日本固有のぶどうを使用していることで和の食材との相性も良く、幅広い料理と合わせてお楽しみいただけます。

作り手のこだわりが堪能できる食品を厳選ピックアップ!

北海道 登別 2

のぼりべつ酪農館

グラスフェッドチーズ・ニューピアンカ 120g 890円(税込961円) 登別・室蘭の牧草を食べて育った牛から採れるグラスフェッド牛乳のみを使い、自社の工房で熟成された手作りチーズです。グラスフェッドの牛は放し飼いで自由に牧草を食べて、ストレスを感じずに育ちます。自然本来の美味しくヘルシーな乳製品は健康な牛からという考えのもとに育成、製造を行っています。

北海道 十勝清水 3

登喜和食品

雪しずか 小粒納豆 40g x 3 159円(税込171円) 北海道十勝清水産特別栽培大豆が大豆を使用。お客様の安全、健康と自然界への環境負荷を最小限にするため、特別栽培大豆を使用しています。納豆は大豆と納豆菌のみで作られています。たれやからしも保存料や着色料を使わないものを使用しています。"食べものは命をすこやかに育むもの"を信条に、大豆の生産現場から商品製造に至るまで厳しい基準で安心安全を守っています。

宮崎県 日南市 17

ネイバーフード

皮ごとまる搾り みかんジュース 1000mL 通常1,380円の商品(税込1,501円) 1,290円(税込1,393円) 自然な育て方を重視し、農業者のモデルを作り、プロフェッショナル集団として皆さんの世代に愛されるみかんを提供できることを願っている企業です。

栗尾商店×信濃屋のコラボ品! 栗尾商店の想いは徳島の鳴門海峡を絶やすことなくお菓子にして食べ続けて欲しいという想。その思いに共感してWネームで共同開発!

徳島県 鳴門市 16

信濃屋×栗尾商店

ゲランドの塩使用の 蜜芋金時 胡麻入り 350g 通常999円の商品(税込1,078円) 899円(税込970円) 四国・徳島の鳴門海峡の豊富なミネラルを含んだ砂地で育った鳴門金時を使用。数あるさつま芋の中でも上品な香りと素朴な風味が突出しており「さつま芋の女王」とも呼ばれています。秘伝の密液を使い、さらに旨味を引き出すゲランドの塩を追加しました。

「醤油は食品なので安心して口に飲まれるものでなくてはならない。醤油は調味料なのでうまく使えば意味がない」という考えを守り、日本の味である醤油を作り続けます。

埼玉県 坂戸市 10

引削多醤油株式会社

引削多 洋一氏 引削多醤油 木桶仕込吟醸純生しょうゆ (酸化しにくいボトル・冷蔵品) 200mL 599円(税込644円) 引削多醤油が日本初です。希少な国内産有機丸大豆、国内産有機小麦を使用。無殺菌、成分無調整、無濾過で木桶に寝かす醤油の旨を生かし、もろもろから搾ったままを瓶詰しています。

信濃屋オリジナル 木桶醤油と木桶酢のゆずポン酢 360mL 699円(税込754円)

引削多醤油の木桶で仕込む醤油を活用し気軽に木桶醤油に慣れて欲しいという想いで作りました。希少な木桶仕込みの醤油とお酢に、高知県産の柚子を使用しています。木桶でじっくりじっくり熟成させたさらさらやわらかなお酢の酸味と醤油の深みが柚子と合わせ、出汁の味わいとバランスよく仕上げられています。

信濃屋特選のり弁当 (アミノ酸不使用) 1,000円(税込1,080円)

新潟産特別栽培コンヒカリ、三國屋の海苔、山吉園澤百馬商店の一本釣り花かつおと木桶熟成醤油を使用したおかつ、セイアグリを卵を使用した自家製玉子焼き。きんぴらごぼろ、こだわりちくわの磯部揚げ、木桶熟成醤油仕込み寒干したくあん、自家製の西京漬。信濃屋のこだわりがギュッと詰まった究極のり弁当です。

信濃屋特選のり弁当 (アミノ酸不使用) 1,000円(税込1,080円)

信濃屋オリジナル 木桶醤油と木桶酢のゆずポン酢 360mL 699円(税込754円)

信濃屋オリジナル 木桶醤油と木桶酢のゆずポン酢 360mL 699円(税込754円)

木桶仕込み

じっくりじんわり、おいしくなる



山万加島屋商店 3代目当主 小松 豊幸氏 長野県 岡谷市 9 山万加島屋商店 蔵出し手詰め 二年味噌 (丸カップ) 450g 699円(税込754円)

伝統の杉木桶で2年以上熟成させた蔵出し手詰め味噌です。機械を通さず、木桶からのままの状態ですぐにあげ、ひとつひとつ手詰りする中で蔵出しの味噌の風味が楽しめます。創業から使っている蔵出し味噌「蔵付味噌」。この蔵付味噌によって熟成された味噌は味がまろやかに深いつゆが味わえます。歴史のある桶だからこそ作ることが出来る、味噌の味です。

信濃屋特選のり弁当 (アミノ酸不使用) 1,000円(税込1,080円)

信濃屋特選のり弁当 (アミノ酸不使用) 1,000円(税込1,080円)

信濃屋特選のり弁当 (アミノ酸不使用) 1,000円(税込1,080円)