

信濃屋の新しいコンセプトショップ「cask」私達が商品に込める想いを発信します。



信濃屋の想いの発信地!!

2024年1月にオープンしたcaskは信濃屋の新しい試みとしてのコンセプトショップです。信濃屋が取り扱う商品に込めた「食べて美味しい、食べ続けて安心」を多くの方に発信します。人気のオリジナル商品やアミノ酸不使用のホットデリなどcaskならではの商品も多く取り扱っています。

caskでは入口と店舗内にセラー、ウォークインセラーを完備。日常使いの出来るデイリーワインから特別な日を彩るスペシャルワインまで幅広い品揃えで皆様のご来店をお待ちしております。

川上 雄大

料理人、ソムリエ、ワイン用ブドウ栽培を経験して2021年信濃屋入社。食料、料理にあわせたワインを幅広くご提案いたします。



六本木ヒルズ店 INFORMATION

食品だけでなく世界中のワイン・ウイスキーが揃う六本木ヒルズ店。お客様に食とお酒をもっと楽しんでいただくため、様々なイベントを開催しています!



栗原はるみ

煮込み、燗酒、ドレッシング、おやつも野菜をたっぷり食べる



TALK EVENT

料理家・栗原はるみさんのパーソナルマガジン『栗原はるみ』の発売に合わせて、信濃屋のソムリエ柴野倫子と料理家・栗原はるみさんのトークイベントを開催。

『栗原はるみ』の発売記念イベント

12/5(木) 18:00~19:00
会場 / 六本木高層書店 SHARE LOUNGE
※参加者の募集はすでに締め切っております。

店舗にて雑誌「栗原はるみ」も販売中

このイベントに伴い、信濃屋全店で特別なワインセットを限定販売します。

雑誌「栗原はるみ」厳選!

ワイン3本セット

- ①オージェヌヌ / ミレジメ 2015
 - ②ドメヌデュ フールバノン / プティフルバノン ピノ ノワール 2023
 - ③インヴィーヴォ / インヴィーヴォオックス
- サラ ジェシカ パーカー ソーヴィニヨンブラン 2023 or 2024
750mLx3本 税抜 10,000円 (10%税込11,000円)

栗原さんに信濃屋の店舗にお越しいただき、試飲を重ねながら何度も吟味して、赤・白・シャンパンの3本をお選びいただきました。栗原さんおすすめのワイン3本セットをお楽しみいただけます。



SEMILAR EVENT

パタゴニア プロビジョンズ 2024年自然酒コレクションの発売(12月中旬予定)を記念し、新しい発見と学びのイベント開催。

patagonia PROVISIONS

食の探究セミナー特別編

自然が醸す新たな味わい



12/14(土) 会場 / cask W TORANOMON
第一部 食の探究セミナー・ランチ 主催:パタゴニア プロビジョンズ 協力:信濃屋、W TORANOMON
※参加者の募集はすでに締め切っております。

仁井田家、寺田家の蔵元を招き、自然酒造りを学び、体感しながら、パタゴニア プロビジョンズ・信濃屋・二蔵の素材を活かしたメニューが楽しめます。

第二部 自然酒ミートアップ(途中入退場自由、立食形式)
14:30開始~17:00終了(16:30ラストオーダー)
要予約 / 参加費:3,000円(税込) おつまみプレート付
パタゴニア プロビジョンズの自然酒、ビールを楽しみながら、蔵元、参加者と交流しましょう。

12/13(金) 夕方~
2024年自然酒コレクション試飲会
予約不要 / 参加無料
会場 / パタゴニア直営店全店舗、信濃屋六本木ヒルズ店、cask(虎ノ門ヒルズ内)



六本木ヒルズ店限定 SPECIAL OFFER

6セット限定! ボルドー1級シャトー 厳選3本セット!



- ・CHマルゴー 2021
- ・CHムートン ロートシルト 2021
- ・CHラトゥール 2017

通常 390,000 円の品 (10%税込 429,000円)
税抜 300,000円 (10%税込 330,000円)

10セット限定! シニアソムリエ厳選の シャンパン3本セット!



通常 125,000 円の品 (10%税込 137,500円)
税抜 100,000円 (10%税込 110,000円)

10万円でお届けする特別なシャンパンセットが贅沢なひとときを演出します。熟成感あふれるクロ・ランソン、純粋な味わいのシャトーダヴィーズ、そして至高のクリュッグ。どれも個性豊かで、特別なひとときを華やかに彩ります。

50セット限定! イチローズモルト 飲み比べセット!



通常 18,850 円の品 (10%税込 20,735円)
税抜 18,800円 (10%税込 20,680円)

定番のホワイトラベルとそれに使われている原酒をさらに熟成させ、よりクラシカルな味わいを追求したクラシカルエディション。羽生蒸留所時代の原酒と現在の狭葉蒸留所の原酒を使用したダブルディスティラリーズの稀少3本セット!

- ペンチャーウイスキー
- イチローズモルト&グリーン ホワイトラベル
- イチローズモルト&グリーン クラシカルエディション
- イチローズモルト ダブルディスティラリーズ

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



cask 東京都港区南青山4-43 虎ノ門ヒルズステーションタワー 9F cask 営業時間 9:00~22:00 TEL.03-6811-1381 虎ノ門ステーションタワー内 無料駐輪場 約100台



六本木ヒルズ店 東京都港区六本木6-11-1 六本木ヒルズステーションタワー1階 営業時間 9:00~23:00 TEL.03-6434-7591 六本木ヒルズステーションタワー内 地下駐輪場 無料駐輪場 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.03-3472-2338 〇駐輪場 23台



野沢店 東京都世田谷区野沢3-37-11 シャルナン1F 営業時間 9:30~23:00 TEL.03-3410-2883 〇駐輪場 6台



喜多見駅前店 東京都世田谷区喜多見9-2-7 白百合1F 営業時間 9:30~23:00 TEL.03-5438-5720 〇駐輪場 20台

※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。

FOOD MARKET SHINANOYA FUN

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

FREE Second issue vol.02 November 30, 2024

広告の売り出し期間 11/30(Sat)~12/8(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・cask(生鮮品を除く一部商品に限ります)

SHINANOYA FUN 第2号

「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。



食べる、つながる



食べるひと、育てるひと、環境にもやさしい。そんなやさしいつながりを、知れば食事はもっと豊かに、もっと美味しくなる。



contents : 2-3P [SPECIAL ISSUE] 食べる、つながる

環境や伝統を守ってつなげる生産者をご紹介します。知って、選んで、食べることで「食」を守る「環(わ)」に加わってください。

4P cask 信濃屋の新しいコンセプトショップ「cask」をレポート。私達が商品に込める想いを発信します。

新しい発見と学びのイベント開催@cask パタゴニア プロビジョンズ2024年自然酒コレクション発売記念企画。

六本木ヒルズ店 INFORMATION 料理家・栗原はるみさんのパーソナルマガジン雑誌「栗原はるみ」発売記念トークイベントを開催。それに伴い雑誌「栗原はるみ」厳選ワインセットを販売します。

テイスティングイベント開催のお知らせ 六本木ヒルズ店限定 SPECIAL OFFER 特別な時を特別なワイン、ウイスキーで。限定セット販売。

MEAT FESTA 12/7(Sat)~8(Sun)

「毎月恒例 ミートフェスタ開催」お肉がお買得! 詳細はSNSをCHECK!

広告期間中コジカポイントカード 入会手数料 無料!

CoGCa コジカ

LINE Instagram Facebook

信濃屋公式 WEBサイト https://shinanoya.co.jp/

※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

食べる、つながる

「つながる」をテーマに生産者を特集しました。何気なく口にしている食べ物ですが、食べることで未来につながる生産者を応援することになったり、地球の環境や伝統を守ることにつながったり、なんだかワクワクしませんか？今回は環境や伝統を守ってつなげている生産者をご紹介します。知って、選んで、食べることで「食」を守る「環(わ)」に加わってください。



株式会社ORG 木村純也氏

京都テロワール蜂蜜



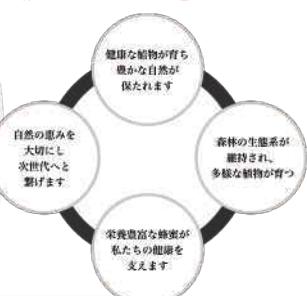
信濃屋オリジナル SHINANOYA KYOTO HONEY

180g 1,490円(税込1,609円)

京都のテロワールを大切に、蜜蜂は土が元気を養って農薬の影響をほぼ受けていない環境。蜂が元気に働ける環境を作り上げた、酵素が活きた百花蜜非加熱の美味いはいちみつです。採集地：京都市、城陽市、京丹後市、美山町



蜜蜂を通じて農作放棄地を減らし、ミツバチを育て、人と農業と自然が循環する理想的な「農環境の保全」を目標に活動している生産者です。



アグリシステム 伊藤英拓氏

オーガニックパン工房 風土火水

できるだけ自然に近い製法で、地場で育った農畜産物を使ったパンです。完全無添加でイーストも使わず、トランス脂肪酸も不使用。薪を使った窯で焼いています。パンを通して生産者と消費者、自然と人のつながりを大事に考えています。オーガニック農法の食材を使うのも、大地の力を回復させて、環境を守り、安心な食べ物となり、地域環境、人が元気になる循環を考えているからです。



十勝 1/4カット 799円(税込862円) ※写真は1kg
レーズン 1/4カット 499円(税込538円) ※写真は1kg

自然栽培、バイオダイナミック農法、有機栽培で栽培された小麦を石臼で低温で挽いています。全粒粉を使用し、雑穀の自然海塩で仕上げた素材の力を味わうパンです。



食を考えると 土にたどり着く

信濃屋は食の根源は「土」にあると考えます。土から生まれた植物を動物が食べ、土に還った生物が土の養分になる。その養分は川や海へ流れ出し海が豊かになる。土が豊かになかったらすべての「食」が豊かにならず、食を考えると土の大切さを感じるようになるのです。

Soil

信濃屋は食の根源は「土」にあると考えます。土から生まれた植物を動物が食べ、土に還った生物が土の養分になる。その養分は川や海へ流れ出し海が豊かになる。土が豊かになかったらすべての「食」が豊かにならず、食を考えると土の大切さを感じるようになるのです。

生態系の再生につながる

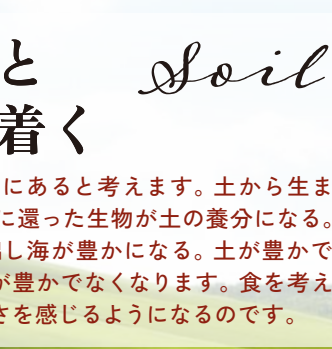
オーガニック農法は農業などに頼るのではなく、自然の力を活かして生産する方法ですが、化学肥料や化学合成農薬による土壌汚染や水源の汚染を防ぎ、生態系のバランスを保つことができます。私たちがオーガニック商品を選ぶことで、食の安全と同時に環境を守る取り組みにもつながっています。

オーガニックパン工房 風土火水

できるだけ自然に近い製法で、地場で育った農畜産物を使ったパンです。完全無添加でイーストも使わず、トランス脂肪酸も不使用。薪を使った窯で焼いています。パンを通して生産者と消費者、自然と人のつながりを大事に考えています。オーガニック農法の食材を使うのも、大地の力を回復させて、環境を守り、安心な食べ物となり、地域環境、人が元気になる循環を考えているからです。

十勝 1/4カット 799円(税込862円) ※写真は1kg
レーズン 1/4カット 499円(税込538円) ※写真は1kg

自然栽培、バイオダイナミック農法、有機栽培で栽培された小麦を石臼で低温で挽いています。全粒粉を使用し、雑穀の自然海塩で仕上げた素材の力を味わうパンです。



恋する豚研究所

恋する豚研究所の豚肉は口あたりがなめらかで、くさみが少なく、脂のほのかな甘みが口に広がります。後味はすっきりしていて、ついついまた食べたくなってしまいます。成分的にもイノシン酸、グルタミン酸が豊富です。



恋する豚生産者 在田農場の皆様



・ロースしゃぶしゃぶ用 180g
・バラしゃぶしゃぶ用 180g
・もも肩切落し 250g
各599円(税込646円)
よりどり2パック 1,000円(税込1,080円)



食品工場やスーパーマーケットなどから出る、使われなくなった食品を、粉砕や熱処理など独自の技術により発酵飼料として豚のエサに加工しています。また、豚のふん尿は堆肥に加工して田んぼや畑にもどし、米や野菜が育ちます。自然の摂理のなかで、畜農業なので、自然を大切にしています。



グラスフェッド オーガニックビーフ

グラスフェッドビーフとは一般的な穀物肥育と違い、牧草のみを食べて育った牛です。牛は本来草食動物。人間が食べられない草を食べ成長し、良質な蛋白質として私たちはその肉をいただきます。



真の赤身牛肉 北里八雲牛

日本で唯一日本海と太平洋の両方に接する八雲町。海洋性気候で北海道の中でも比較的温暖で、夏は涼しく家畜にとってストレスなく過ごせる環境です。信濃屋では、北里八雲牛でも赤身肉の美味しさが特に知られている日本短角種を販売しています。

北里八雲牛切落し 200g入 1,290円(税込1,393円)



北里八雲牛×小林農園の卵を使用したオリジナルハンバーグ1個 799円(税込862円)



毎月恒例 ミートフェスタ 12/7(Sat)~8(Sun) 対象商品

持続可能な畜産につながる Animal husbandry



食用牛で日本での「有機畜産JAS」認証を取得。自家飼料100%で飼育し、その排泄物を堆肥にして牧場に還元する「環境保全型畜産」です。放牧飼育、予防的以外の抗生物質の不使用、和牛の飼育には海外から輸入される濃厚飼料と呼ばれる穀物飼料が与えられませんが一般的に、北里八雲牛は牛が本来食べている牧草での飼育や自家飼料など未来の畜産の姿を目指しています。

三重加藤牧場 一貫生産松阪牛

全国的にも珍しい和牛の繁殖から肥育までの一貫生産で松阪牛を育てています。生まれた時から同じ環境、同じ人に育てられることで、ストレスなく育ちます。



松阪牛母牛のローストビーフも販売!

地域内で完結できる畜産経営を目指し、地元農家と契約し、粗飼料となる稲わらや麦わらと牛の糞肥を交換する地域循環型農業を営んでいます。日本では仔牛を産み終えた母牛(経産牛)は松阪牛と同じように飼育されても、価値の低いものと見なされてきました。信濃屋と加藤牧場が協力し、価値の低いものと見なされてきた、信濃屋と加藤牧場が協力することで、さらばとしたサンと濃厚な旨みの経産牛を生み出し好評を得ています。

ジオファーム 八幡平マッシュルーム

100g 239円(税込258円)

国内産地の中でも一番標高が高く、冷涼で乾燥した空気の中で育つため、引き締まった歯ごたえの良いマッシュルームが出来ます。岩手県八幡平からの伏流水がベースとなる湧水「金沢湧水」水系の良質な水で栽培することで香り豊かに仕上がります。



農業不使用・八幡平南麓の地熱を利用したハウス栽培により環境負荷の低減に取り組んでいます

Kioko 木桶文化の継承につながる

木桶には長い歴史の中で培った菌ごごに異なる微生物がすみつき、独自の生態系をつくりあげています。その「微生物の個性や四季の温度変化によって自然がつくりだす味」=「木桶の食文化」を子や孫の世代までつないで、伝えていくことが大切と考えます。



海的环境保全につながる

ASC認証という、養殖に関する国際認証も取得しています。漁場全体で抗菌剤や抗生物質のような薬を使わず養殖方法を工夫し、さらに錦江湾の海産物の力をうまく利用することで、魚にも環境にも優しい養殖方法が出来ています。



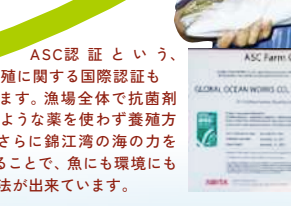
南蔵商店(愛知) つれいそい

大豆100%の溜みの中では色も明るくあっさりしているので、漬が初めての方でも使いやすい。うま味の凝縮は最高レベル!



Aquaculture

ASC認証という、養殖に関する国際認証も取得しています。漁場全体で抗菌剤や抗生物質のような薬を使わず養殖方法を工夫し、さらに錦江湾の海産物の力をうまく利用することで、魚にも環境にも優しい養殖方法が出来ています。



身体に配慮した商品

健康に気を遣う方、食品添加物やアレルギーなどを心配される方にも安心して美味しく召し上がっていただけるよう、特別な想いで作り上げたのが経産と昆布の天然だしらこ・明太子です。



伝統的な野菜が後世につながる Agriculture

日本三大ねぎの一つ「岩津ねぎ」。最大の特徴は青葉から白根まで甘く柔らかいこと。冬は1メートル前後の積雪がある厳しい寒さが美味しい葱を育てます。



岩津ねぎ

1袋 359円(税込387円)

江戸時代、生野嶺山の役人が秩父の柴養補給のため京都の九条ねぎを持ち帰り品種改良したのがはじまり。地域の産業振興のため、気候風土と生産者の含意など、諸条件に必然のストーリーがあり今日まで受け継がれています。しかし、播種から収穫まで9カ月もの手間と時間やされる為、その過酷さから生産量は減少しています。一方でこの美味しさを後世に残すべく朝来市和田山町では作付面積を増やし、次世代へつなぐ取り組みを行っています。

堀内果実園 特別栽培 富有柿

1パック 599円(税込646円)

自家製の有機肥料をふんだんに使って丁寧に作られた土壌で柿の生命力を高める栽培方法がされています。堀内果実園の取り組み 農業使用量を最小限に抑え、化学肥料は不使用。土壌への過度な窒素成分分布を抑えることにより、水質汚染など環境負荷に繋がるリスクを低減させています。ミツバチによる自然受粉や摘果技術、また昔ながらのアルコールによる脱渋など伝統技術を次世代につなぐ取り組みを行っています。

