



厳格な基準のもと希少かつ最高品質な神戸牛のみを丸ごと一頭買いました。年間6500頭とブランド牛の中でも少ない出荷頭数のため希少性の高い牛です。

兵衛県産 神戸牛 ロース焼き用 100g当り 3,500円(税込3,780円)

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。ヴィンテージごとの違いをご堪能下さい。



カリフォルニア 数量限定！オーパス・ワン 垂直飲み比べセット

750mLx3本 通常252,000円の品 (10%税込277,200円) 税抜180,000円 (10%税込198,000円)



江戸の伝統を受け継ぎ、舌に響く旨味・しつかりとした歯ごたえ・豊かなコクを併せ持つ東京しゃもの味を守り続けています。

東京しゃも ムネ・モモ鍋物用 320g・1パック 3,990円(税込4,309円)



美しい自然の海で育った養殖とらふくは生産者によって季節に応じた養殖管理がなされ年間を通して安定した品質が保たれています。

数量限定品・30皿 国産 とらふく刺身 1皿・3〜4人前 3,990円(税込4,309円)



六本木ヒルズ店限定の超特大サイズ。身入りが良く、極太で食べ応えがあります。

数量限定品・10尾 ロシア産 ボイルタラバ シュリンク(超特大)1尾 18,000円(税込19,440円)

信濃屋六本木ヒルズ店 年末年始のおもてなし

信濃屋六本木ヒルズ店限定の特別な商品のご紹介

元日に搾った縁起の良いお酒

長野県が開発した酒造好適米「美山錦」を49%まで精米し、大吟醸と同じく「らいらい」の美山錦を49%まで



美山錦 純米吟醸 無濾過生 720mL 1,600円(10%税込1,760円) 1,800mL 3,200円(10%税込3,520円)

冬季には希少な、甘味・旨味が凝縮した良質な食味のメロン

南国市は、日照時間が長く年間平均気温が17度前後と温暖で降水量も多く農作物の栽培に有利な気候条件です。防根透水シートの活用で徹底した水分調整、一葉一果収穫など丁寧な栽培方法を採用しています。

高知県南国市 西島園芸団地 マスクメロン1個 8,590円(税込9,277円)

試飲販売 12/28(Sat)・29(Sun) Moët & Chandon Tasting Sale 数量限定！5本お買い上げて1本プレゼント！ 税抜5,390円 (10%税込5,929円)

試飲販売 1/4(Sat)・5(Sun) Veuve Clicquot Tasting Sale 数量限定！5本お買い上げて1本プレゼント！ 税抜6,890円 (10%税込7,579円)

スペイン産 フレッシュキャビア ナカリ(化粧箱入り) 30g入1箱 13,000円(税込14,040円)

北海道産 いくら醤油漬 100g当り 1,990円(税込2,149円)

5セット限定！パイヤー厳選のシャンパン3本セット 2008年は「完璧」と称されるシャンパーニュ地方における世紀の当たり年。そのヴィンテージの中からパイヤーが厳選した特別なセットをご用意。いずれも著名なワイン専門誌で高い評価を獲得している至高の逸品です。

世界のトレンドのナチュラルワインも多数取り揃えています。その中でも現在のナチュラルワインシーンを牽引するオーストラリアからナチュラルワイン御三家と言われるルーシー・マルゴー、ショップルク・ワインズ、ヤウマ。世界中のワイン愛好家から引く手あまたの彼らのワインもお求め頂けます。さらに日本の人気ナチュラルワインも多数ご用意しています。

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



※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。※お酒の取扱いは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。

広告の売り出し期間 12/28(Sat)~12/31(Tue) 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 第3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。

感謝 食をすることは生きることに。今年一年 美味しい食材に触れることができたこと すべては食の循環と豊かな環境があつてこそ皆様に感謝込めて



contents: 2-3P 信濃屋が考える本気の食材で年末年始を感謝 4P 信濃屋六本木ヒルズ店 年末年始のおもてなし

入会手数料無料! CoGCa コジカ

※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。※お酒の取扱いは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。



# 追求したお肉と調味料で楽しむ



## 特産松阪牛

但馬産の牛は飼育日数が900日を超えれば超えるほど脂肪の融点が下がくちどけの良脂肪に変わっていき、同時に旨味成分の一つであるオレイン酸も増加。まさに「生きたままのエイジングビーフ」。黒毛和牛の真の美味しさを堪能ください。

三重県産  
特産松阪牛  
ロースすき焼き用  
200g×1パック  
5,999円(税込6,488円)

引別多磨油&信濃屋  
産後12か月までの雌の仔牛を仕入れ、平均42か月の長期にわたり大切に育てる牛です。

化学調味料不使用  
300mL 6,499円(税込7,011円)

## 松阪牛×卵×木桶割り下

### 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生み出しています。

三重県産  
三重加藤牧場  
松阪牛ロースすき焼き用  
200g×1パック  
2,000円(税込2,160円)

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。信濃屋と三重加藤牧場が限りある資源を共に見つめ、再肥育に試験的挑戦することで、さっぱりとしたシシと濃厚な旨みの経産牛を生み出し好評を得ています。



## 平飼い有精卵

日本では希少な有機JAS認証のたまごです。

北海道厚別郡厚真(あつま)町にある小林農園で、7000羽程度の鶏を平飼い飼育をしています。広い敷地を使い、坪あたり7〜8羽という飼育数で育つ鶏は健康で無投薬飼育。飼料も自家配合で99%が北海道産原料、残り1%も国産の非遺伝子組み換え飼料と栄養ある天然の青草を自由に食べ育っています。たまご特有の生臭さがなく、さらりとした旨味を感じます。

北海道厚真町産  
小林農園(テナール)  
平飼い有精卵  
オーガニックたまご(6個入)  
899円(税込970円)



テナール株式会社 代表取締役 小林 廉氏

## 近江鴨

滋賀県産  
近江鴨ロース  
100g×1パック  
6,999円(税込7,544円)

古来より滋賀県ではマガモを捕獲し、食文化がありました。琵琶湖の清流、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な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出来ます。



(株)グッドワン 代表取締役 坂上 良一氏

## ローストビーフ

黒毛和牛  
ローストビーフ用  
ブロック  
1280g  
(税込1,382円)

黒毛和牛の中でも脂肪の融点の低い雌牛だから極上のローストビーフに仕上がります。

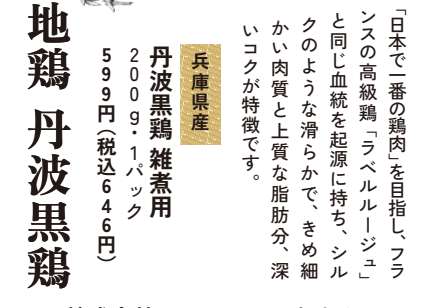
三重加藤牧場の経産牛(松阪牛の母牛)を使用し、ローストビーフを販売いたします。



## 地鶏 丹波黒鶏

兵庫県産  
丹波黒鶏 雑煮用  
200g×1パック  
5,999円(税込6,466円)

「日本で一番の鶏肉を自給し、フランスの高級鶏(ラベルージュ)と同じ血統を起源に持ち、シムクのような滑らかなで、きめ細かい肉質と上質な脂肪分、深いコクが特徴です。」



株式会社ヤマモトのみなさん



惣菜

# 感謝

信濃屋は身体と心が喜ぶ食を追求し、環境と作り手に感謝し続け、価値を伝え続ける事を大切にしていきたいです。



## 美味しさに感謝 心と身体が喜ぶ素材と調味料

### 餅×海苔×たまご 木桶醤油

大豆100%のたまごの中で、はちみつも入ったので、さらさらとした口当たりで、たまご醤油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!

南蔵商店(愛知)  
つれせいで100mL  
599円(税込647円)

信濃屋からの美味しい提案

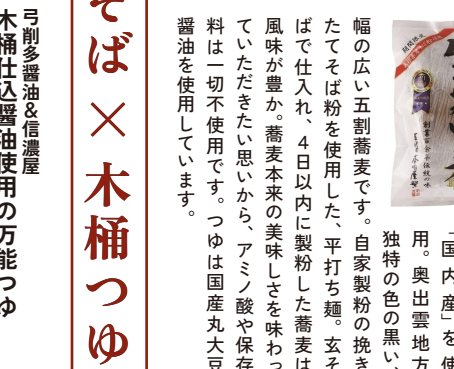


百萬粒(新潟) 契約栽培米 杵搗きこがねもち切り餅 1kg  
1,190円(税込1,285円)

コシが強く粘りがあがり、新湯が誇る、もち米の玉穂こがねもち。その中でも契約生産者に栽培を依頼し、栽培された新米のこがねもちを即座に精米、新米100%で製造しているため、香りも味も格別です。

本田商店  
奥出雲蕎麦 2人前つけ付  
2,800円  
6,999円(税込7,544円)

そば粉は島根県産。小麦粉は国内産を使用。奥出雲地方、独特の色の黒い、独特の色の黒い、風味が豊か。蕎麦本来の美味しさを味わっていただきたい思いから、アミノ酸や保存料は一切不使用です。つゆは国産大豆醤油を使用しています。



### 天ぷら×そば×木桶つゆ

## 美味しさと 伝統と環境を 大切に



生置に投入するぶりは一般的に養殖より少なくしており、また生置の間隔も余裕を持たせ、水質悪化防止、赤潮被害への工夫もしています。福山地域で産出される選りすぐりの黒酢を醸造しています。

信濃屋オリジナル 木桶醤油と 木桶酢のゆずポン酢 360mL(税込382円) 仕上げました。

さつま黒酢ぶり  
鹿児島県福山町産  
鹿児島黒福山町産  
さつま黒酢ぶり(養殖/刺身用) 599g  
5,999円(税込6,466円)

こだわりの活締めだから鮮度が違い、白身と赤身のセサミンにより、旨味と栄養価が高く、うまみの濃い真鯛。

赤坂 水産 竜太郎氏  
白寿真鯛 799円(税込862円) サク・刺身用100g当り



三國屋  
焼酎海苔優上 100枚  
850円(税込908円)

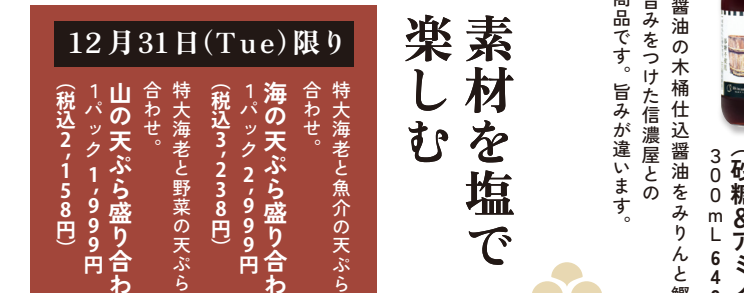
三國屋の上質クラス、美味しさと海苔の旨みがあります。うまみにつながります。

三國屋 焼酎海苔優上 100枚 850円(税込908円)

高級エビである車海老は、味が濃く、伊勢海老と並び美味しさを誇ります。きめ細やかな肉質、フリフリの食感がたまりません。

インド産 天然車海老(冷凍) 8尾入・1パック 2,390円(税込2,581円)

12月31日(Tue)限り  
特大海老と魚介の天ぷら盛り合わせ  
海の天ぷら盛り合わせ 1パック 2,999円(税込3,238円)  
特大海老と魚介の天ぷら盛り合わせ 1パック 1,999円(税込2,158円)  
山の天ぷら盛り合わせ 1パック 1,999円(税込2,158円)



### 天ぷら×四季の塩

山口県長門市産  
四季のソルトレター 109g×4 1,288円(税込1,391円)

山口県産の塩。自然の恵み。森に囲まれた汽水域の海水で採れる四季の塩。塩匠である雄然氏がこだわりの製法で、太古の海のミネラルバランスを目標として、作られた塩には含有ミネラルが異なっており、風味豊かな味わいです。季節ごとに味わいを変える。引き立てられます。



## 調味料で変わるお魚の味わい



国内産(養殖) 生本まぐろ 100g当り 1,799円(税込1,944円)

生本まぐろだから味わえる、もっちりとした食感と凝縮した旨味を是非味わってください。こだわります。

市場流通は わずか10% 希少な生本まぐろに

引別多磨油(埼玉) 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647円)

生本まぐろ×木桶しょうゆ

純生しょうゆは、搾ったばかりの生醤油を、熱殺菌通過成分調整をせず、すぐに瓶詰したまろやかな醤油です。

ポイルタラバガニ ハーフポーション 899g×1パック (税込970円)

船上産物を再現したタラバガニの旨味を閉じ込め、急速冷凍した逸品です。



百姓庵 井上 雄然氏

素材を塩で楽しむ

特大海老と魚介の天ぷら盛り合わせ  
海の天ぷら盛り合わせ  
特大海老と魚介の天ぷら盛り合わせ  
山の天ぷら盛り合わせ