

SHINANNOYA FUN 特別企画

とにかく一度、実際に食べてみて欲しい

生産者の想いを知り、食の新しい価値を見つける特別な1日にしてください。



3/30 SUN

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

全品 10% OFF
レジにて
お酒、一部商品を除きます

4/5-6 SAT SUN

信濃屋恒例
ミートフェスタ

MEAT FESTA monthly event

時間が育む美味しさ
1000日以上長期飼育から生まれる、
和牛業界で最高峰の生産者が育てる近江牛。



滋賀
滋賀県日野町

岡崎牧場
完熟近江牛

東京芝浦市場で最も評価の高い生産者の一つ。
黒毛和牛の長期飼育にこだわり、通常の1.5倍の時間をかけて育てられる近江牛はきめ細やかな肉質と滑らかな舌触り、そして極上の香りを生み出します。6代にわたり代々受け継がれた肥育方法は近江牛の最高峰との評価に恥じない味わいを生み出します。

他にも多数お買い得商品を取り揃えています。お楽しみに！

毎週日曜開催！ 信濃屋マルシェ

数量限定お買い得市

各部門の一押し商品が数量限定
日曜日だけの大特価セール

少量のご用意のため
お早目のご来店お待ち
しています。
売切御免の早い者勝ち。



SHINANNOYA presents Learning & Discovery

食の探求セミナー

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。

2025年4月19日(土)
cask 虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内レストラン「W」にて

京都の女性チーズ職人がつくる
ミルクそのままの美味しさ体験セミナー



特別企画 杉山さんによる
11:30~ モッツアレラづくり実演
セミナー&ランチ
12:00~14:00 (11:30~受付開始)
参加費：¥5,000(税込) セミナー&ランチコース(ドリンク付き)



ご予約はこちらから
TEL:03-3528-8730
受付時間14:00~22:00
※当日キャンセルは
不可です

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:03-6434-7551
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
①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
①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
①提携駐車場 20台

年末年始の営業時間は弊社ホームページよりご確認ください。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。※店舗により取り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



SHINANNOYA FUN

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

FREE

Fourth issue
vol.04
March 29, 2025

https://shinanoya.co.jp/

広告の売り出し期間 3/29(Sat)~4/6(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

SHINANNOYA FUN 第4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。



特集
食と環境
食から環境と伝統を考える

私達の身体は食べたものからできています。
日常では忘れてしまいがちだけど
だからこそ口にするもののストーリーを知って選んで欲しい。
大切な自分や家族のために、さて今日は何食べよう？

「きょう何食べる？」

contents :

2-3P

[SPECIAL ISSUE]

「食と環境」

食から環境と伝統を考える
食事は私たちに欠かすことのできない大事なものです。今回は
環境と伝統を大切にしている生産者をご紹介します。地域の
個性や伝統、生産者の想いを知り、自然の恵みに感謝し
ながら食べる。その積み重ねが、未来の環境をきつと
良くするはず。

4P

[SALE INFORMATION]

SHINANNOYA FUN 特別企画
「全品 10%OFF」開催
信濃屋恒例
「ミートフェスタ」開催
数量限定お買い得市
「信濃屋マルシェ」開催
特別な時を特別なワインで。限定セット販売。
六本木ヒルズ店限定 SPECIAL OFFER
知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。
「食の探求セミナー」開催のお知らせ



CoGCa 無料! 入会手数料 無料! 広告期間中コジカポイントカード 支払い小銭と時間がからない

※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。※店舗により取り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

「食と環境」食から環境と伝統を考える

食事は私たちに欠かすことのできない大事なものです。今回は環境と伝統を大切にしている生産者をご紹介します。地域の個性や伝統、生産者の想いを知り、自然の恵みに感謝しながら食べること。その積み重ねが未来の環境をきっと良くするはず。さて今日は何を食べよう？



大地の草で育つ牛それが本来の姿

輸入穀物に頼らず地元の資源を飼料として活用

北海道 八雲町

北里八雲牛 北里八雲牛切落し 100g当り 699円(税込754円)

北里大学 小笠原 英毅氏

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ことが一般的です。北里八雲牛は牛が本来食べている牧草をエサにした飼育や自家飼料など未来の畜産の姿を目指しています。



水室熟成 e-び〜ふ モステーキ・焼肉用 100g当り 899円(税込970円)

北海道十勝

北の牧場舎 e-び〜ふ



北の牧場舎 花房 俊一氏

繁殖牛としての役目を終えた黒毛和牛を国産飼料で再肥育し、美味しい肉になります。輸入穀物に頼らず、地元産の資源を飼料として活用し、こだわりの飼育で経産牛を肥育。十勝産小麦を飼料にし、牛ふんはたい肥として自社畑で利用するなど、資源循環をしています。

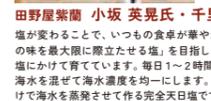
高知 Terroir

一途に塩と向き合い 完全天日塩を作る夫婦

高知県安芸郡

田野屋紫蘭

有名な田野屋塩次郎の3番弟子。体液が一番近い塩を追求し、身体が喜ぶ塩を作り出します。



完全天日塩 田野屋紫蘭 ・小粒「万能」 ・大粒「コクと余韻」 100g 740円(税込799円)

和歌山 Terroir

日本のマグロには旬がある 旨みを感じる極上の舌触り。今一番美味しい最高のマグロです。



ヤマサ臨口水産 ツナ娘 出張マグロ解体師 臨口 みづほ氏



活締めされた天然マグロの中から目利きが厳選した、100本に数本と言う割合の希少で、上質なマグロです。身の粘りやもちもち感で赤身本来の旨さを楽しめます。

マグロ乱獲に 繫がりにくい はえ縄漁法



ヤマサ臨口水産 会長 臨口 光太郎氏

和歌山県 那智勝浦港

那智勝浦マグロ

もちびんちょうマグロ 100g当り 599円(税込646円) もちめばちマグロ 100g当り 799円(税込862円)

*状況により水揚げのない場合がございます。



宮崎 Terroir

全国が注目する、豊かな漁場 未来へつなぐ挑戦

宮崎県延岡市島浦産

完全無投薬 しまうら真鯛(養殖) 100g当り 799円(税込862円)

ASC認証 ASC認証を取得。大切な地球環境、美しい海を未来の子供たちに引き継ぐ為、持続可能で責任ある養殖環境を整え、日本の魚を未来の子供たちに残していくことを目指しています。

有限会社木下水産 木下 豊一氏(写真中央) 島浦海域は一日に何度も潮流が変わり、多くの酸素が海中に流れ込むことで、成長が促され鯛が健康的に成長します。この「しまうら」真鯛は20数年来、ずっと抗生剤も投薬も必要ない完全無投薬で育てられています。

伊豆半島 沖繩

非加熱の生もずく 食べたことがありますか



沖縄県 伊是名島産

新物 早摘み生もずく

100g当り 259円(税込279円) 完熟する一歩手前で、熟練の漁師によって選別されるもずくです。細いけれどコシのある品。



沖縄本土から30キロの離島。広大なラグーンに広がるもずく畑で、太陽の光をたっぷり浴びて成長します。

沖縄 Terroir

熊本 Terroir

見かけは悪いが爽やかで 甘くプチプチの食感

熊本県熊本市

ウシジマ青果の そばかす晩柑

海岸に隣接する傾斜地で作る晩柑畑は海風のミネラルをしっかりと受け、甘みと酸味のバランスが取れた美味しい柑柑に育ちます。

ウシジマ青果 牛島 清一氏

1パック 499円(税込538円) 光センサーで基準をクリアした糖度保証付きです。農業・化学肥料は根基準の半分以下に抑えた特別栽培です。

島根 Terroir

日本の伝統木桶仕込みと 事業継承を両立する蔵

島根県 奥出雲 森田醤油

信濃屋オリジナルのボン酢をはじめ、全て自社で加工品を作るこだわり。木桶でゆっくり醤油を造り上げ、加工品も素材から出汁をとり作っています。

醤油の本質を見据えて原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで自社の蔵で一貫製造。奥出雲のきれいな水と島根産の大豆・小麦・天日塩を使って醸造し、誰も安心して口にすることができるように、まじめに、丁寧に醤油づくりをしています。

信濃屋×森田醤油 木桶仕込み醤油の手作りボン酢 360mL 880円(税込950円)

森田醤油 三年熟成しょうゆ 100mL 650円(税込702円)

木桶仕込み醤油に麹、昆布のだしをとり、だいたい、すだち、ゆずの柑橘に醸造酢を合わせたばら酢です。すっきりとした香りが特徴の逸品です。



那智勝浦マグロ×木桶醤油×しまうら真鯛

木桶でつながる テロワール



弓削多醤油 4代目当主 弓削多 洋一氏

弓削多醤油×有馬芳香堂×信濃屋

木桶醤油の 美味しさを 伝えるためのナッツ

木桶醤油を伝えたくて作った逸品。じっくり丁寧にアフターブレンド。



有馬芳香堂 有馬 英一氏 弓削多木桶仕込み醤油を低温でナッツに味付け。醤油の香りと味わいを最大限に活かしたミックスマツ。

信濃屋オリジナル 木桶仕込み醤油 ミックスマツ 138g 549円(税込593円)

人と素材と時間を 惜しまない納豆

東京都府中市 登喜和納豆

食べる人への安全性、生産農家の健康と自然界への環境負荷を最小限にするため、有機栽培と特別栽培大豆を主に使用した納豆メーカーです。添加物のたれやからしにも保存料、着色料などは使っていません。

信濃屋オリジナル ときわまる納豆 30g×2 179円(税込193円)

契約農家が特別栽培で作った北海道十勝産すずまろ大豆を使って納豆職人が手作りしました。小粒でも味にコクがあり、糸引きが強いのが特徴です。

登喜和納豆 遊作 誠氏

※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歳以上の方に限りさせていただきます。※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。

北海道 Terroir

環境と飼料が育む 唯一無二の希少な放牧豚

北海道十勝 遊牧舎 あそ豚

現代の養豚では、豚は豚舎内で飼育され、柔らかい肉質や早い成長をさせるために、輸入穀物が主体の配合飼料が給与されています。動物たちをできるだけ自然な環境で、本来あるべき姿で飼いたいと考え、放牧と農産物を利用した飼育方法を選びました。



放牧豚 あそ豚 ロース切り身・とんかつソーテー用 100g当り 799円(税込862円)

木桶仕込み 国産有機醤油 × 丹波赤どり

純粹赤鶏だから 生まれるコクと旨味

兵庫県丹波市 丹波赤どり

丹波赤どり もも正肉 100g当り 199円(税込214円)

丹波黒どりと赤どりの 鶏づくし重 1パック 999円(税込1,078円)

土・日限定販売

丹波黒どりと赤どりの 鶏づくし重 1パック 999円(税込1,078円)

兵庫県 兵庫 Terroir

手伸ばし ピッツァで このコスパ

兵庫県神戸市 アキラッチ

地元素材にこだわった 冷温ピッツァの アキラッチ

株式会社アキラッチ 大川 陽氏(写真右)

“神戸夜明けのしらす”の マリナーラ 1枚 850円(税込918円)

解凍いらずオープンで焼くだけ。神戸の漁師にだけ許される夜明けのしらす漁。ひと味違うしらすを思い切り感じてほしいからチーズはあえて使用していません。

さけるチーズ ロングタイプ 100g 899円(税込970円)

京都丹波の自社農場で大切に育てた牛の新鮮な搾りたてミルクから丁寧につくられた濃厚なチーズ。出来たて解凍後そのままでも美味しくいただけます。モッツァレラチーズ 60g 480円(税込518円)

無用なものは足さず季節ごとの 素材の味の変化に寄り添って作る漬物

京都府京都市 林慎太郎商店

春キャベツの柔らかさと優しい甘みを引き出し、塩分控え目で歯切れのよい漬漬に仕上げられています。

林慎太郎商店の 春のきゃべつ漬 12.8g 349円(税込377円)

食とともにあり続ける 「打倒、とりあえずビール」

京都府船井郡京丹波町 丹波ワイン

酸化防止剤 無添加でぐみ・白・ロゼ NV 750mL 1,800円(税込1,980円)

丹波ワイン醸造責任者 内貴 麻里氏

京都府京丹波町で1979年に創業したワイナリー。京都の食文化の一環を担うワインを伝統的に醸造することがモットーで、質実でシンプルでありながら、心の豊かさや喜びを感じる世界で唯一のワイン造りを行っています。

京都府船井郡京丹波町

ミルクファームすぎやま

自社農場でストレスを与えない牛ファーストな飼育環境で育てた乳牛から採れる新鮮なミルクを使用し、ひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げられています。ミルクの風味が濃く、香りが味わいがそのまま感じられます。

京都丹波の自社農場で大切に育てた牛の新鮮な搾りたてミルクから丁寧につくられた濃厚なチーズ。出来たて解凍後そのままでも美味しくいただけます。モッツァレラチーズ 60g 480円(税込518円)

モッツァレラチーズ 60g 480円(税込518円)