

SHINANNOYA FUN 特別企画 ――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――

とにかく一度、実際に食べてみて欲しい

7/13
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10%OFF
お酒を含む全品
レジにて
※ビール券・たばこ
花・袋・包装代金
宅急便代を除く

よりどり4袋 1,990円(税込2,149円)

国産野菜をたっぷり使用し、刃削多木桶仕込み醤油と圧搾の菜種油、甜菜糖を使用した原料にこだわった万能たれです。

信濃屋オリジナル
木桶しょうゆの野菜たれ
(野菜含有30%以上)
200mL
499円(税込539円)

焦がし玉ねぎと丁寧にすりおろした玉ねぎの2種類を入れ、木桶仕込みの醤油と酢を組み合わせた万能たれです。

信濃屋オリジナル
木桶醤油&木桶酢の
すりおろしたれ(玉ねぎドレ)
200mL
499円(税込539円)

よりどり2本 900円(税込972円)



細くても旨みとコシが強い麹の発酵は二段階の長期熟成。暑い夏にうれしい、ゆで時間わずか90秒。こだわりのスープでどうぞ。

信濃屋オリジナル
二段熟成麹の冷し中華
(醤油・胡麻)
各2食入 各429円(税込463円)

よりどり2個

800円(税込864円)

刃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ナッツです。

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

世界的に有名な倉田さんがカンボジアで作るベッパート、刃削多木桶の木桶仕込み醤油で味付けした人気のカシューナッツです。

信濃屋オリジナル
クラタベッパー&
木桶仕込み醤油カシュー
160g 599円(税込647円)「三方よし」の世界を目指しています
私たちが信濃屋は、お客様に喜ばれる商品を提供することはもちろんのこと、自らの利益を得るだけでなく世の中にとっても良いものを提供したいと考えています。小売業として、食を通じて人と人との繋がりを深め、環境に配慮し、お客様の食卓に楽しさを演出いたします。

2個 890円(税込961円)

自然の味
こだわりの
マヨネーズ
300g
499円(税込539円)

大実貴重な国産原料の米油。あっさりした軽い味わいで香ばしい風味が特徴です。

自然の味
米油 徳用品
1,350g
1,190円(税込1,285円)

2本 2,000円(税込2,160円)

赤道付近で漁獲されたマグロを静岡県内の自社工場加工。国産のきゃべつ、たまねぎ、にんじんを一度乾燥させたのちに煮出した野菜スープと天日塩で調理し、国産の米油を入れました。

自然の味
原料と添加物にこだわった
まぐろ油漬(フレーク)
70g×4 899円(税込971円)

2個 1,500円(税込1,620円)

「三方よし」の世界を目指しています

自分にぴったりなお酒に出会う予感

世界中のワイン・ウイスキーが揃う
六本木ヒルズ店

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

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、厳選したタンブラーワイン、今話題のオキュラワイン、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おります。

六本木ヒルズ店限定
SPECIAL OFFER

スペイン産のオリーブ3品種(ビカル種、コルニカブラ種、オヒブランカ種)を収穫から24時間以内に搾油ブレンドしました。喉を通る際のややピリッとした辛みが心地よいエクストラバージンオリーブオイルです。

スペイン・ガルシア
E X Vオリーブオイル
2,000mL 3,490円(税込3,769円)

2本 5,990円(税込6,469円)



トマト、ピーマン、きゅうりなどの野菜を使い、飲むサラダとも言われる冷製スープ。有機野菜の美味安心な商品です。

スペイン・ビオサボール
オーガニック
ガスパチョ(有機)
1,000mL
通常799円の商品(税込863円)
699円(税込754円)加藤 裕一
シニアソムリエ(J.S.A認定)
20年以上飲食業に従事し、シニアソムリエを取得。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重宝の的が見つかるかもしれません。

SHINANNOYA

FOOD MARKET

SHINANNOYA FUN

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

FREE

Fifth
issuevol.05
July 3, 2025

https://shinanoya.co.jp/

広告の売り出し期間 7/5(Sat)～7/13(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5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

日本を喰らう夏



contents :

2-3P

[SPECIAL ISSUE]

日本を喰らう夏

今回は身体が喜ぶ夏らしい食材の特集です。今年の夏は食と一緒に楽しい思い出を作ってください。

4P

[SALE INFORMATION]

SHINANNOYA FUN 特別企画

「全品 10%OFF」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





鹿児島県産他
無投薬(養殖)
うなぎ長焼き
1尾 130g 3,290円(税込3,553円)

タレには有機器油や有機みりんを使用し、着色料は使用しません。日々縫ぎ足し、うなぎのエキスが溶け込んだタレで外は香ばしく、中はふっくらと焼きあげます。

自然豊かな霧島からの夏サーモン

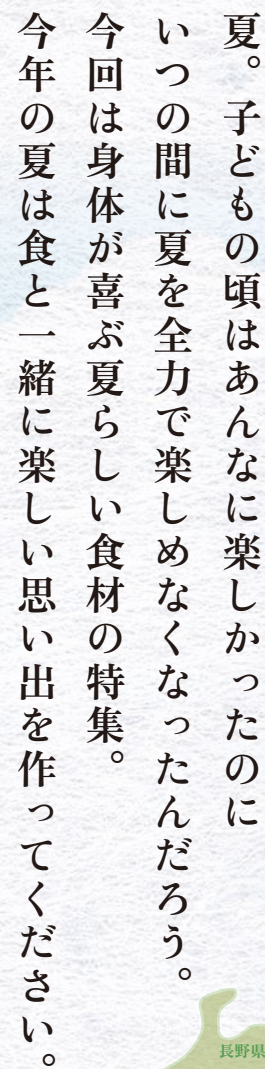


全国が注目する豊かな漁場
未来へつなぐ挑戦

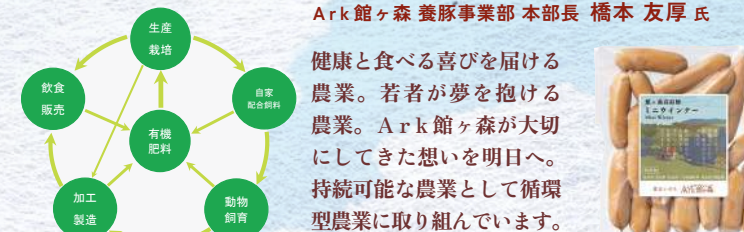


ASC認証

ASC認証を取得
を未来の子どもた
責任ある養殖環境
どもたちに残して



“FOOD is LIFE” 食はいのち
「100年先のいのちが健やかであるように」



Ark 館ヶ森
昔たまご 放し飼いで有精卵
6個入 479円(税込517円)
 岩手県館ヶ森高原の広大な自然の中で放し飼いに育てた鶏が産む有精卵です。コクと旨みがある卵です。



信濃屋“詔え和牛”
短角牛×黒毛和牛

福島県二本松市
エム牧場
短黒和牛
切り落とし
100g当り 699円(税込754円)

特産松阪牛など希少な有名銘柄牛を数多く扱ってきた弊社バイヤーが生体の牛から選び、肥育期間や仕上げ期の餌などを相談しながら最高な状態に仕上げてもらいお客様にお届けします。



標高1000メートル
力のある美味しい野菜

のらくら農場
小松菜 ほか
1束 299円(税込322円)～

長野県佐久穂町
標高1,000mにある園場
昼夜の寒暖差によって
の引き締まった健康的
な野菜が育ちます。
病虫害のリスクも
低く、有機栽培に
適した気候です。

「人手の減少や、地域の問題に立ち向かう者」。徹底的な土壌分析により栄養価を上げて作る“プロ中のプロ農家”です。

のらくら農場 萩原 紀行 氏



酸味が少なく、甘くて光沢のある赤色の
中玉のトマトです。よく冷やして
サラダにして食べるのが一番
おすすめです。



7/5(土) 限定販売

辻豆腐店
ざる豆腐
260g 459円(税込496円)

ざるに入れて、自然に水切りをすることにより、究極まで大豆の旨みを引き出しました。コクのあるなめらかな食感です。



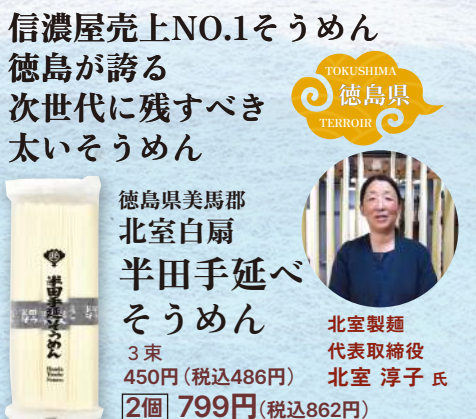
弓削多醬油
4代目当主



小粒「万能」
100g 740円(税込799円)
高知県の栄養豊富な海水を太陽の力で3ヶ月以上かけて塩に育てあげた完全天日塩です。ミネラルバランスをそのまま結晶化させている為、ほどよい甘みがあり、素材本来の美味しさを引き出してくれるこだわりの塩です。

大粒「コクと余韻」
100g 740円(税込799円)

海水中のミネラルがバランス良く結晶に閉じ込められ、まろやかに複雑な味わいを生み出します。肉や赤身魚の脂とも相性がよく、大きめの粒がじゅくっと溶けることで、素材の味を最大限に引き出します。



コシが強いのと越しの良い半田そうめん。小麦の甘味を感じただけの美味しい麺です。モチモチ食感とつるつるののと越しが自慢。