



※ビール券・たばこ・花・袋包装代金 宅急便代・ごちそうカタログ予約商品を除く

広告の売り出し期間 $11/29(\mathrm{Sat}) \sim 12/7(\mathrm{Sun})$ 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



PBコーヒー人気No.1

品種ごとに焙煎し、それぞれの特徴を活かし ブレンド。香ばしい味わいとコクと甘みのある 風味が特徴です。

信濃屋オリジナル

オリジナルブレンド コーヒー

2,290円(税込2,473円)(税込2,149円)



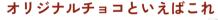
濃厚でまろやかな口どけ

ヘーゼルナッツの香ばしさとチョコレートの深い味 わいが特徴の口どけなめらかなチョコレートです。

信濃屋オリジナル ジャンドゥイオット

ヘーゼルナッツ

2個 1,200円 659円(税込711円) (税込1,296円)



上質なクーベルチュールチョコレートにフランス産 ゲランドの塩を加え、モルトパフを混ぜ込んだ甘さ と塩味のバランスが絶妙なチョコレートです。

信濃屋オリジナル ゲランド塩 クランチチョコ

899円(税込970円)

2個 1,590円





世界最高峰のペッパーの塩漬け。お肉、お魚、ごはんにも合い、醤油との相性は抜群です。卵かけご飯にも。

セラペッパー (カンボジア) セラペッパー

塩漬け生胡椒(農薬不使用)



新物入荷 収穫されたオリーブの実は全て12時間以内に搾油。ソフトな 苦味を持ち、とてもエレガントでピリピリとした爽やかな風味

が特徴です。 ウガルテ・イ・スコット(チリ) ソル・デル・リマリ EXVオリーブ

オイル ヌエボ 2025 3,000円 1,590円 (税込1,717円) **2本** (税込3,240円)

スパゲッティ 1.6 mm (農薬不使用)

199円(税込214円)





農薬不使用の安心美味パスタ

農薬不使用のデュラムセモリナ100%使用。自社畑で栽 培、イタリアからパスタ機器と製造技術を導入し、小麦 栽培から製品化まで厳しい基準で一貫して作る高品質な

ファベリ (アゼルバイジャン)

3個 550円







豊かな香りと甘み

農家契約栽培米、新潟産こがねもち100% を使用。シングルパックで、餅に切れ目が 入っていて便利です。

百萬粒(新潟) 契約栽培米 杵搗きこがねもち(切り餅)

(税込1,285円)



染み込んだ出汁が最高

鰹と昆布をベースに、関西風の白醤油で煮込んだ こだわりのおでんです。 味の染みた国産大根や玉 子、さつま揚げ、こんにゃく、ちくわをお楽しみ下 さい。残ったスープでおじやもおすすめです。

関東だき

1,190円 1,290円(税込1,393円) (税込1,285円)



鶏に優しい平飼い鶏舎で放し飼いにて、バイオ酵素を加えた飼料と

特別価格

長野県・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) 2個 500円 (税込540円)

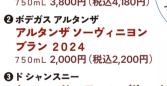


SHINANOYA DIRECTLY IMPORTED WINE

SHINANOYAFUN

特別セット

❶ ボルゴ カスターニ バルバレスコ 2021 750mL **3,800円(税込4,180円**)



クレマンド ロワール ブリュット エクセレンス 2014 750mL 3,800円(税込4,180円)

6,990円









三重加藤牧場

松坂牛ロースすき焼き

バルバレスコ

気品ある果実香と繊細な

タンニンを纏う赤。三重加

藤牧場 松坂牛ロースすき

焼きのとろける旨味と重

なり、格別の調和を奏で









赤坂水産 白寿真鯛「0」 ソーヴィニヨン ブラン

瑞々しい柑橘の香りと上品 なミネラル感を湛える白。 白寿真鯛の繊細な甘みと調 和し、ふくよかで香り高い 余韻が口いっぱいに広がり



5里衆 原木栽培シイタケ クレマン ドロワール

きめ細やかな泡と熟成由来 の深みが魅力の泡。百里衆 原木栽培シイタケの凝縮し た旨味と重なり、香ばしさ と果実の芳醇な余韻が優雅 に広がります。

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店舗展開。虎ノ門ヒルズには信濃屋初のコンセプトショップ cask を構えています。

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

November 29, 2025

FREE

https://shinanoya.co.jp/

SHINANOYA FUN 第 6 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。

広告の売り出し期間

 $11/29(Sat) \sim 12/7(Sun)$

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

食のこと、知ればもっと豊かになる

ヤマサ脇口水産







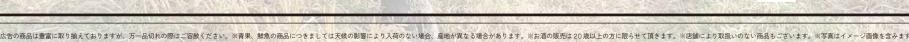




NOUEN

百里紫





三重加藤牧場で松阪牛を産んだ「お母さん牛」 (経産牛)への感謝を込めて、人と人を結びなが ら協力し合い、循環と日本の伝統を大切にした

信濃屋オリジナル ありがとうビーフの スパイスキーマカレー (2種の八丁味噌仕立て)

699円(税込754円)

発酵堆肥で土づくりからこだわった高木農園 のコシヒカリ。農薬を基準値よりも抑え、もみ殻 や藁も牛のために活用。エリアで循環型農業を 実践。ふっくらと粒立ちよく、肉料理にもよく合 う、環境にやさしいお米です。

高木農園(三重) こしひかり (三重加藤牧場発酵堆肥使用)



商品な

つ

たち



●約30年以上にわたり三重加藤牧場と の耕畜連携を続け、稲わらと堆肥を活用

2020年から土地を借りている地主さん

した循環型農業を実践しています。

●土地からつながる、人と社会貢献

萩ファーム

のご相談をきっかけに、新米をNPO法人 へ提供する活動を行っています。 ら」を活用したオリジナ ル飼料を開発しました。 循環型農業の取り組み により、粗飼料の約9割 を国産でまかなってい



農業♪

分野をこえて手を関り合うのがいいて 三重加藤始祖

加藤 文太さん

たこまち」「なついろ」「コ シヒカリ」「ミルキーク イーン」「キヌヒカリ」「に じのきらめき」「しきゆた か」など、全8種のお米を 栽培しています。 循環型

三重県四日市市で約60

高木農園

計

高木基博さん



ても重要です。微生物の力 で体調を整え、肉質もよく なると言われています。







とも

三重県 四日市

三重加藤牧草

やさしい出汁を合わ

せることで、すきやき

がぐっと軽やかに。 素材の味を生かしな

がら、旨みで満たすす

京風だしバック

山を整備して、どんぐりを拾って

苗木に育てるところから、原木の

切り出しまで行っています。

В

本

旬季

の

信濃屋オリジナル

3,000円

(税込3,240円)

京風だしパック 徳用

1,690円(税込1,825)

きやきをお試しくだ さい。

三重加藤牧場の

さ 中 は に



四日市牧場では周辺の豊かな田畑と住環境に配慮しながら牛の繁殖と肥育を行っています。

1袋399円(税込430円) この時期限定の 味をお楽しみ ください。

日本三大ねぎの一つと言われる 「岩津ネギ」。白根から青葉ま

岩津ねぎ



後伝

世

京都府 京都市右京区

雑味のない爽やかな後味。

白寿真鯛「0」 津本式究極の血抜き仕立て お刺身用・柵 100g当り

特別価格 699円(税込754円)



愛媛県西予市

が問にまれる騰しく

人と自然の共存を願う私たちの 哲学が込められています。

『白寿真鯛0』は、ただ美味しいだけでなく魚と人 の新しい関係を築くための、未来への一歩となる 直鯛です。

現在の養殖業は天然資源に依存しているのが 実情です。真鯛の場合は1kg大きくするため に、約4kgのカタクチイワシが飼料の原料とし て必要になります。赤坂水産は、海の豊かさを 守るため、カタクチイワシの魚粉等の水産資源 を全く使用せず、植物性たんぱく質を原料とし た餌で真鯛を仕上げました。それが白寿真鯛

信濃屋さんとの取組みでは、ただ「銘柄」ではなく、

焼き用 100g当り

北十勝ファーム

焼肉用

100g当り

1,490円~ (税込 1,609円~)

> 弓削多醤油(埼玉) 木桶仕込 吟醸純生しょうゆ

ボトル冷蔵品) 650円(税込702円)

2,000円(税込2,160円)

ŧ

る

食で感じる豊かさ

人と自然、作り手と地域、食べることはつながること。 食の豊かさを信濃屋は追求しています。



牛が牛らしく育つように。私たち人と同じように。

る代く文

環境にやさしい農業に取り組み、お客様に

みかんを通じて感動をお届けします。

み光の下広島

 、肉活
 化取料さと

 雑をし
 学りとえだ

 味作て
 肥組な原っ

 のっき
 料むる料た

 北十勝ファームのみなさん (弊社パイヤーも一緒に)

(弊社バイヤーも一緒に) 特別栽培を行っていた衛門」の頃から続く 左衛門」の頃から続く をたっぷり浴びたみかん農園です。 和歌山県有田市初島 に海が広がり、潮風のに海が広がり、潮風のに海が広がり、潮風のだる形と太陽の光をたっぷり浴びたみをたっぷり浴びたみをたっぷり浴びたみをたっぷり浴びたみをがんが育ちます。

節減対象農薬50%以下 Ш 化学肥料不使用

みかん 100g当り 129円(税込139円)

北海道足寄郡足寄町

紀伊 h の 惠

む

和歌山県有田市

伝 統 活き締めされた天然まぐろの中から目利きした、 上質な厳選まぐろをお届けします。

すきやき、しゃぶしゃぶに合う大橋

出汁感の強いポン酢です。

しゃぶしゃぶに合います。

信濃屋オリジナル

木桶醤油と木桶酢の ゆずポン酢

大人気の信濃屋の オリジナルたれ各種 お肉とごはんを美味しく食べるたれ。

①木桶醤油の濃厚胡麻だれ

②木桶醤油の万能柑橘だれ ③牛&豚に合う 木桶醤油の旨みだれ ④鶏に合う 木桶醤油のたれ

各200g 各799円(税込862円)

1,500円(稅込1,620円)

信濃屋オリジナル

よりどり**2本**

360mL **799円 (税込862円**)

弓削多醤油の木桶醤油を贅沢に使用し

、素材本来のうまみを引き出します。

那智勝浦 天然ばちまぐろ

*状況により水揚げのない場合がございます。

100g当り 799円(税込862円)

ヤマサ脇口水産"ツナ娘"出張マグロ解体師

をま ろで

[′]29・30 まぐろは信濃屋で SAT SUN こだわりを味わってください

和歌山県 那智勝浦港

ヤマサ脇口水産

畑中園 🧩 まぐろ乱獲に繋がり にくい「はえ縄漁法」 「はえ縄漁法」は適切な水 産管理ができ、美味しい 0 まぐろが食べ続けられる 脇口 みづほさん 環境を守っています。

赤身本来の旨さを

楽しんでください。

-

は一切使わず、山でならに着色や防腐剤です。 に一切使わず、山でならに着色や防腐剤です。 は一切使わず、山でならに着色や防腐剤があるかんをみかんをみかんをありますが、とこだかりがぎゅっと y。 は安心・安全のは安心・安全のな傷が見られる いそで剤 ※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。