

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 —

4/11 SAT 対象店舗 酒販店含む全店 (オンラインストアを除く)

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・予約商品を除く

# 10%OFF

FOOD MARKET



# SHINANNOYA FUN

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

FREE Eighth issue **08** vol. April 4, 2026

<https://shinanoya.co.jp/>

### SHINANNOYA FUN 第8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。

SHINANNOYA FUN 08 SALE 期間 4/4 (Sat) ~ 4/12 (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・cask (生鮮食品を除く)

**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。香ばしい風味にコクと甘みのある味わいが特徴です。

信濃屋オリジナル オリジナルブレンド コーヒー 2個 3,990円 (税込4,309円)

全オリーブの20%を占めるピカル種使用。オレイン酸や天然の抗酸化物質の含有量が高い理想的なオリーブ。

ガルシア E X V オリーブオイル 1000ml 1,890円 (税込2,041円)

2本 3,490円 (税込3,769円)

三重加藤牧場で松阪牛となる仔牛を産んだお母さん牛(経産牛)に感謝をこめて、人と牛を結びながら協力しあい、循環と日本の伝統を大切にしたいキーマカレーです。

信濃屋オリジナル ありがとうビーフのスライスキーマカレー (2種のハチ味噌仕立て) 200g 通常価格699円 (税込754円) 1個 549円 (税込592円) 2個 1,000円 (税込1,080円)

**新商品** カカオパウダーを丁寧にナッツにコーティング。軽やかな食感をお楽しみください。溶けないので持ち運びにも最適。

信濃屋オリジナル カカオミックスナッツ 70g 599円 (税込646円) 2個 1,000円 (税込1,080円)

ウクライナ西部の美しい川や山々の広がる豊かな自然のなかで、契約農家によって栽培された小麦を原料に作られた無農薬パスタです。

カンターレ (ウクライナ) スパゲッティ 1.6mm 400g 199円 (税込214円) 3個 560円 (税込604円)

3種の塩辛や地元の特産米酒で作ったタレに白菜を丸ごと漬け込み、乳酸発酵させました。旨みの濃さが違います。

長野・キムフーズ 手しごと本格キムチ 350g 通常価格 990円 (税込1,069円) 特別価格 (税込970円) 899円

カンボジアで倉田さんが丁寧に作る無農薬風味豊かなクラタベッパーとキリバス共和国のクリスマス島の天日塩がコラボした逸品。風味豊かな胡椒とお米のおいしさが詰まった個包装のおかきです。

信濃屋オリジナル クラタベッパーとクリスマス島の塩おかき 120g 499円 (税込538円) 2個 890円 (税込961円)

信濃屋オリジナルの純京都府産百花蜜非加熱の純粋蜂蜜です。採蜜地：京都市、城陽市、京丹後市、美山町

信濃屋オリジナル SHINANNOYA KYOTO HONEY 150g 通常価格1,769円 (税込1,910円) 特別価格 1,690円 (税込1,825円)

食べる人と生産農家の健康を考えた、主に有機栽培と特別栽培の大豆を使用した納豆です。添付のタレやからしにも保存料、着色料などを使っていません。

信濃屋オリジナル とぎまる納豆 30g×2 179円 (税込193円) 3個 499円 (税込538円)

**希少な木桶仕込み**  
江戸時代まで日本の調味料は木桶で作られていました。しかし近代化により手間と時間のかかる木桶仕込みは徐々に減り、現在では醤油、味噌の生産量のわずか1%未満となっています。

弓削多木桶仕込み醤油を低温でナッツに味付け。醤油の香りとコクがあるのに軽やかで旨みが続く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592円) 2個 1,000円 (税込1,080円)

長崎県五島の未利用魚を活用した米麹魚醤と木桶仕込み醤油を融合した、お米とミライをつなげる玄米おかきです。

こだわりや×信濃屋 米麹魚醤×木桶仕込み醤油 玄米醤油おかき 80g 399円 (税込430円)

じっくりと発酵させる伝統の木桶仕込みの食文化と、蔵ごとに異なる個性のある味わいを後世にも引き継いでいくために、私たちは木桶を大切に、その良さを伝え広めていきます。

一口噛みしめた瞬間から味わえる旨み。平田牧場三元豚を乾燥、スモークしたジャーキーで、三元豚の美味しさをギュッと凝縮しました。

信濃屋オリジナル 平牧三元豚のポークジャーキー ~木桶仕込み醤油と醤油麹魚醤仕立て~ 30g 499円 (税込538円) 2個 899円 (税込970円)

1本で約300gの自然栽培の生姜を使用しています。ショウガにはジンゲロールやショウガオールが豊富で木桶で自然発酵させることで生姜本来の香り、味わい十分に味わえます。

i合同会社 (高知) 発酵生姜シロップ 180mL 通常価格1,590円 (税込1,717円) 特別価格 1,490円 (税込1,609円)

**新商品** みんなの食PJ IWASHI 缶 水煮 (木桶仕込み塩使用) 190g 369円 (税込398円)

材料は「いわし」と「塩」の2つだけ。シンプルで最高の自信作が登場。

【試食したスタッフの感想】  
「ほどよい塩味、缶詰くさくない、素材の良さがわかる味」  
「骨までやわらかく、どんな料理にも合わせやすい」

数量限定 1,000円 3種セット (税込1,080円)

みんなの食PJ IWASHI 缶  
・水煮 (木桶仕込み塩使用)  
・木桶仕込み醤油&酢  
・木桶仕込みハチ味噌

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



至極の海苔弁当、誕生。

※実寸です

「食は投資」

食べることは3つの投資につながります。

- ① 生産者への投資
- ② 次の世代への投資
- ③ 自分への投資

その背景を知ること、食は「消費」から「投資」に変わります。

信濃屋食品は創業90余年、豊かに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本概念ショップcaskを構えています。

美味しさ、楽しさ、発見を食卓に



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.03-6434-7591

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

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

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

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 —

4/11 SAT 対象店舗 酒販店含む全店 (オンラインストアを除く)

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・予約商品を除く

# 10%OFF

信濃屋名物 ミートフェスタ 牛肉全品4割引

4/11(土)~12(日) 10:00~17:00 新宿住友ビル三角広場にて

食のプロと食通が集う、日本屈指のフードイベント「dancyu祭2026」に、信濃屋食品が今年も出店いたします。

※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。

※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。

# 至極の海苔弁当、誕生。

## こだわりの食材を徹底解剖

**兵庫県多可郡/国産有機**  
**足立醸造**  
 足立醸造 木桶熟成醤油で作った切干大根煮  
 明治22年創業以来、一貫して木桶仕込みを続ける足立醸造。その醤油で炊いた切干大根煮は醤油のコクが大根の甘みを引き立てます。

**岩手県**  
**アマタケ**  
 南部鶏の唐揚げ  
**木桶熟成醤油(弓削多醤油)使用**  
 抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず飼育した南部鶏。木桶醤油と国産生薬をたっぷり効かせことで旨味を最大限に引き出しました。

**岩手県久慈市**  
**久慈市漁業協同組合**  
**久慈育ち 琥珀サーモン**  
 久慈市特産「山ブドウ」の皮・種を粉にした特別飼料で育てることで脂が程よく乗っています。食感と脂質のバランスが絶妙な上品な味。  
 ●水産エコラベル認証取得済み

**広島県(有明海産など)**  
**三國屋(海苔の三國屋)**  
**三國屋の焼き海苔**  
 1830年創業、約200年の歴史を誇る老舗海苔専門店。全国各地の産地へ自ら赴き厳選した海苔を仕入れ、産地ごとの海苔質に合わせた絶妙な焼き加減にこだわっています。



### 至極の海苔弁当

**鹿児島県指宿市山川**  
**鹿児島県指宿市山川**  
 山吉園 澤百馬商店  
 山吉園 澤百馬  
 一本釣り花かつお

原料に「一本釣り」漁獲のカツオのみを使用した、荒節使用の花かつおは鮮烈な香りとコクのある旨味が特徴です。

素材一つひとつにこだわり、最後の一口まで美味しい海苔弁当ができました！

シンプルだからこそ、ごまかしがきかない。素材と手仕事で仕上げた海苔弁当です。海苔、ごはん、おかず。そのすべてが主役の「至極の海苔弁当」です。是非お試しください！

信濃屋惣菜部 佐藤

「かけるDHA」  
**うま藻**

おすすめ **+ONE**

**石川県能登半島**  
**セイアグリーシステム**  
**セイアグリー健康たまご**

自然の原料を配合した飼料で育て、サルモネラ菌を含まない親鶏から産まれる安心で高品質な卵です。

**宮崎県産大根使用**  
 キムラ漬物工業  
**木桶熟成醤油仕込み干したくあん**

宮崎県産大根を寒風にさらした「寒干し大根」を使用し、木桶熟成醤油で味付けした絶品たくあんです。

〔試食したスタッフの感想〕  
 ひと口目から驚き。シンプルなのに、最後まで飽きない美味しさ

**信濃屋自家製惣菜**

**安心・安全で美味しいものを食べて心を豊かに**  
 信濃屋は国産の食材の中から、自信を持っておすすめできる生産者の顔が見えるものを扱っています。余計なものを入れず、素材本来の味を大切にしています。

# 特集「食は投資」

食べることは3つの投資につながります。

- ①生産者への投資 ②次の世代への投資 ③自分への投資

その背景を知ること、食は「消費」から「投資」に変わります。

**美味しい野菜は土づくりから。**  
**高知県香美市**  
**わたなべ農園の野菜各種**  
 1パック  
 各399円～(税込各430円～)

**健やかな土を未来にのこす**  
 太陽熱土壌消毒・緑肥による土づくりと草生栽培を行っています。化学合成農薬や化学肥料を一切使わず、豊かな土壌微生物の力が甘さや旨味のつまった野菜を作っています。

わたなべ農園 渡邊さん

**野菜をかけるたれ**  
 野菜の自然な甘味と木桶仕込み醤油の深い旨味を感じる。野菜が主役の万能たれ。

**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)  
 ・木桶醤油&木桶酢のすりおろしたれ(玉ねぎドレ)

各200mL  
 各530円(税込各572円)



**栽培期間中、農薬化学肥料不使用**

**宮城県黒川郡大郷町**  
**夢実堂**  
**夢実堂ベビーリーフ**  
 1パック399円(税込430円)

「持続可能・魅力ある・儲かる農業の実現」を理念に、野菜の合理的な栽培・効率的な出荷で地域を支える先進的農業経営体を目指す生産者です。

〔試食したスタッフの感想〕  
 青くさがなく、やわらかくておいしい！  
 肉厚で新鮮！  
 いろいろな食感があって、口の中が楽しい

**ベビーリーフの魅力再発見！**

まずは塩だけで食べてみました！  
**信濃屋スタッフが選んだのはコレ**  
**『百姓庵の塩』**  
 まろやかで甘みを引き出す、最高のパートナー

百姓庵(山口)  
**100ZEN 海の塩**  
 200g 720円(税込777円)  
 食材の旨みを引き出す「海そのものを味わう」塩です。

**信濃屋おすすめの塩でぜひ食べ比べてみてください**

四季折々の菜海のミネラルを含む油谷の海塩は、季節で味わい異なります。旬の塩で旬の食材をお楽しみください。

**百姓庵(山口)**  
**四季の塩 食べ比べセット**  
 10g×4  
 1,380円(税込1,490円)

**田野屋紫蘭(高知)**  
**完全天日塩 田野屋紫蘭**  
 ・小粒「万能」  
 ・大粒「コクと余韻」  
 各100g  
 各740円(税込各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に精製されているため、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。



## かけるDHA うま藻

**沖縄県**  
**うま藻**

**投資 POINT**  
 うま味と栄養価を兼ね備え、海の課題解決にもつながっていきます

うま藻は捨てられている泡盛粕を栄養源として育てた藻で、DHA、GABA、アルギニンを含む栄養豊富な食材です。旨味成分も濃厚で、グルタミン酸、コハク酸にアスパラギン酸も含まれています。味はカラスミを思わせる複雑で濃厚な旨味が特徴です。毎日の食事にサッとふりかけて無理なく栄養を摂ることができます。

**今後のうま藻**  
 天然魚は減少し、養殖するためには豊富なDHAが必要で天然魚を飼料の原料として使っているのが現状です。それを補うためにうま藻の活用が期待されています。

UMAMO(沖縄)  
 うま藻パウダー  
 1.0g×10g  
 1,590円(税込1,717円)

**和歌山県 那智勝浦港**  
**モチまぐろ** 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。

**投資 POINT**  
**目利きの技術を引き継いでまぐろの旬を伝える**

生き締めされた天然まぐろの中から目利きした厳選まぐろは、冷凍では味わえない食感と旨味が魅力。このような一品を選ぶことが、伝統と技を支え、食文化の継承につながります。

いつまでも美味しいまぐろが食べられるように環境に配慮し、乱獲を防ぐは縄漁法で旬のまぐろを届けます。

**和牛の中の0.1%**  
**高知生まれ、高知育ちの幻の和牛**  
**高知県**  
**土佐あかうし**

**投資 POINT**  
**地域の環境保全と農村の持続**

土佐あかうしは、四国山地の広大な草地を活かした放牧飼育されることが多く、山の草を食べて育つため、輸入飼料への依存が少なく、放牧によって里山の景観や生態系が維持されます。つまり、土佐あかうしを食べることは、地域の環境保全と農村の持続に投資することにつながります。

**土佐あかうし切落し**  
 100g当り  
 999円(税込1,078円)



**KIOKEだれ**  
 お肉とごはんを美味しく食べるたれ。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。

**信濃屋オリジナル**  
 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)

**食べることは未来を選ぶこと**  
**美味しいだけではない、魚と人の新しい関係。**

**愛媛県西予市**  
**白寿真鯛「0」**

津本式究極の血抜き仕立て  
 お刺身用・楕  
 100g当り  
 799円(税込862円)

**持続可能な魚食文化を支える**  
 魚粉等を使わず、植物性たんぱく質を原料とした餌を使用。海にも人の体にも優しい、未来に繋ぐサステナブルな真鯛です。こうした選択が、持続可能な生産を支え、豊かな食文化への投資になります。

**白寿真鯛「0」× 醤油**

醤油5種をブラインドで試食しました

**白寿真鯛「0」の持つ上品な甘み、透明感のある旨味、雑味のない余韻を最も引き立てる醤油を探しました。**

**信濃屋スタッフが選んだのはコレ**

『弓削多 吟醸純生しょうゆ』

白寿真鯛「0」の良さを最も自然に引き立てた

白寿真鯛「0」の“透明感のある旨味”を最大限に伸ばす醤油

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。

弓削多醤油(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  
 690円(税込745円)



**4/4・5 SAT SUN** 信濃屋名物 **ミートフェスタ** レジにて  
**牛肉全品4割引**

近江牛の代表的生産者 **岡崎牧場の近江牛** 入荷します。

**高知県土佐郡大川村**  
**土佐はちきん地鶏**

**投資 POINT**  
**守りたい食文化 地域復興への熱い想い**

高知県は古くから軍鶏文化が根づく地域であり、同時に在来鶏の飼育が盛んな地鶏文化の源流とされています。土佐はちきん地鶏が生産される大川村はダムの完成により、村役場を含め村の大部分が水没しました。大川村の人々は村を守り、村を復興させたいと願う熱い想いで生産に取り組んでいます。

土佐はちきん地鶏  
 もも正肉  
 100g当り  
 458円(税込494円)

大川村の皆さん

**大軍鶏(シャモ)の味を受け継いでいます。**

**土佐はちきん地鶏は土佐九斤(在来鶏)と**

〔試食したスタッフの感想〕

上品で控えめな甘み

地鶏なのに硬すぎない  
 噛むほどに旨味が広がる、心地よい食感

また食べたくなる余韻がある

※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。