



お客様に感謝の気持ちをこめて、特別なワインセットをご用意。

「オーパス・ワン」の原点である、ロバート・モンダヴィとシャトー・ムートン・ロートシルト。その両雄を象徴するワインをともに楽しむ、まさに「ジョイントセット」と呼ぶにふさわしい特別な3本です。

ナバ、ヴァレーとボルドー、それぞれの偉大な哲学と伝統が織りなす味わいの違いと共通点を堪能できる贅沢なセレクション。

ワイン史に刻まれた伝説的パートナーシップを、グラスを通して体感ください。

木南 直樹 シニアソムリエ (日本ソムリエ協会認定)

六本木ヒルズ店3周年 六本木ヒルズ店限定 「グランヴァンスペシャル3本セット」

限定6セット. 1 オーパスワン2021, 2 ロバート・モンダヴィ・ワイナリー オークヴィル, 3 CHムートン ロートシルト2022. 3本セット 199,000円



SHINANOYA FUN 特別企画. 7/11 SAT 10%OFF. お酒を含む全品.

出漁まぐろ伝道師 ツナ娘まぐろ実演販売. 7/18 SAT 15:00~ 7/19 SUN 15:00~

SHINANOYA FUN 09 SALE 期間7/4(Sat)~7/12(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)

Product grid for 09 SALE including items like olive oil, miso, and kombucha with prices and descriptions.

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。

Map showing store locations: 六本木ヒルズ店, 代田食品館, 野沢店, 喜多見駅前店, cask.

※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。

SHINANOYA FUN 9th issue vol.09 July 4, 2026. Japanese food culture for the future.

SHINANOYA FUN 第9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。



「食のいま」 食を取り巻く環境は日々大きく変わっています。これまでの100年とこれから先の100年。自分以外の未来や、世界を想像すること。そのために今を知ること。信濃屋は2030年、創業100周年を迎えます。食の未来を一緒に考えてみませんか？

3rd Anniversary banner for 7/4-5 (Meat Festival) and 7/11 (10% Off).

※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。

### 無投薬うなぎ×木桶沢庵



信濃屋オリジナル木桶醤油仕込み寒干したくあん 100g当り 通常価格329円 (税込355円)

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

### 正直に真心をこめて本物だけを提供する 無投薬うなぎ

● 鹿児島県産他(養殖) 網正 無投薬うなぎ

- うなぎ長蒲焼(有機原料使用たれ) (真空・130g)
- うなぎ白焼き (真空・150g)

各1枚 各2,999円 (税込3,238円)

2枚 5,900円 (税込6,372円)

未来につながる取り組み  
価格が高騰する国産うなぎにおいて一切の妥協をせず良質な国産無投薬うなぎを使用しています。顔の見える養殖池と連携し、出所のわからないうなぎを一切使用せず、信頼関係のある養殖池からのみ、直接仕入れを行っています。

### 水産の課題

気温変動による海水温の上昇で、伝統的な水産物の危機が起こっています。

養殖業は飼育を天然の魚に依存する矛盾を抱えています。病気の対応として抗生物質も使用されるため、海洋環境への影響が社会的な問題になっています。

### 食べることが海の環境保全につながる 早摘み生もずく

⑩ 沖縄県伊是名島 美らゆーな



早摘みもずくは海が温くなる前の1月~4月に収穫を終える事で、温暖化のリスクを避けています。藻養殖は海の余分な栄養を吸収し、海を浄化します。

未来につながる取り組み

### 生もずく×ポン酢

木桶仕込み醤油と酢と完熟シークワーサーを使用した万能ポン酢です。もずくとの相性も絶妙です。

ちゆらゆーな(沖縄) 完熟シークワーサーポン酢(木桶仕込み醤油&酢使用) 150mL 499円 (税込538円)

### 人の体の中のミネラルバランスを整えてくれる 百姓庵の塩

● 山口県長門市 百姓庵 100ZEN 海の塩 200g 749円 (税込808円)

塩匠である雄然さんだけが得意な技で、「太古の海のミネラルバランス」を目指して作った滋味豊かな塩です。

黒崎枝豆×百姓庵の塩

未来につながる取り組み  
有機質肥料や堆肥を活用した土づくりを行い、化学肥料依存を低減しています。緑肥を活用することで土壌の保水性や通気性が改善し、高品質の枝豆を生産しています。

### 農業の課題

肥料価格の高騰や化成肥料の長年の使用による土壌疲弊が収穫量の減少を引き起こしています。

気候変動により、糖度が上がりにくくなっています。

天候にも負けない桃づくり

● 山梨県 笛吹市 久津間グループ 樹上完熟もも 2個 999円 (税込1,078円)

### 未来につながる取り組み

土のことを考え有機肥料を使用し、草生栽培で土壌微生物を活性化しています。樹勢管理を徹底し成長をみながら摘果量を調整し、果実の肥大と糖度を安定化させています。

久津間グループ 代表生産者 久津間紀道さん

### 魚を減らさずに養殖ができる可能性を秘めている UMAMO

⑪ 沖縄県うるま市

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。味はカラシ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。

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

### 白寿真鯛「0」×うま藻

⑫ 愛媛県西予市 赤坂水産 白寿真鯛「0」 津本式究極の血抜き仕立て お刺身用サク 100g当り 699円 (税込754円)

未来につながる取り組み  
水流・水質管理を高度化し、海洋環境を守る養殖を行っています。植物由来の餌で育てた白寿真鯛「0」は天然魚に近い味わいに育ち、あっさりしているのに深い味わいです。

赤坂水産 赤坂竜太郎さん

白寿真鯛「0」は通常1キロの魚を育てるのに4キロの天然魚が必要とされています。実は藻は、魚の成長に必要なDHAを生み出すため天然魚を減らさずに養殖ができる可能性があります。

# 特集「食のいま」

食を取り巻く環境は日々大きく変わっています。これまでの100年とこれから先の100年。自分以外の未来や、世界を想像すること。そのために今を知ること。

信濃屋は2030年、創業100周年を迎えます。食の未来を一緒に考えてみませんか？



### 畜産の課題

日本の畜産は飼料の約7割を輸入に頼っており、価格高騰が経営を直撃しています。黒毛和牛も穀物飼育による品質の均質化が進んだため、他との差別化が難しくなっています。

未来につながる取り組み  
岩手県和山の広大な草地を活かした放牧飼育は粗飼料(草)を主体とするため、輸入穀物への依存を大きく減らします。放牧と粗飼料主体で育ち、最後に仕上げ飼料を与えており、育った土地の個性を反映した黒毛和牛に仕上がっています。

### 土地を活かして育てる昔ながらの美味しい長期肥育黒毛和牛

● 福島県二本松市 エム牧場 放牧黒毛和牛

株式会社 エム牧場 牛飼 吉田和さん

放牧黒毛和牛切落とし 100g当り 999円 (税込1,079円)

### 100年先のいのちが健やかに美味しいお肉が食べ続けられるように アーク館ヶ森高原豚

⑬ 岩手県一関市

飼料の自給化を進め、自社農場と地域農家と連携した循環型農業を実施しています。

アーク館ヶ森 養豚事業部 本部長 橋本 友厚さん

アーク館ヶ森高原豚 ロース・バラ・肩ロースしゃぶしゃぶ用 180g入1パック 599円 (税込646円)

よりどり 1,000円 2パック (税込1,080円)

### 機械製の大量生産品が主流になり「手延べ」のコシや風味が失われつつある

夏の定番食べ比べ! 手延べならではのコシ・つるりとしたのど越し。

● 徳島・北室白濁 手延べ三輪そうめん 3束 100g×3束 450円 (税込486円)

● 奈良・岡下製麺 手延べ三輪そうめん 極細 縮麺(おだまき) 200g 699円 (税込754円)

### 肉×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

- 木桶醤油の濃厚胡麻だれ
- 木桶醤油の万能柑橘だれ
- 牛&豚に合う木桶醤油の旨みだれ
- 鶏に合う木桶醤油のたれ

各200g 各829円 (税込895円)

### 失われつつある木桶と食文化

経済性を優先したステンレスタンクへの移行により、木桶仕込みの醤油は流通の約1%まで激減しました。これらを原材料に木桶仕込み醤油を作っている生産者。熱殺菌(火入れ)をしない生醤油を日本で初めて販売。

未来につながる取り組み  
「発酵された乳酸菌と酵素を、日本人の身体に合った醤油で毎日身体に採り入れて欲しい。」その思いから、弓削多社長は昔ながらの木桶仕込みを守り続けています。昔は当たり前だった木桶仕込みのお醤油は仕込みから完成まで1~2年。ゆっくり発酵・熟成することでやさしい本来の醤油が生まれます。

### 昔ながらの木桶仕込みを守り続けています 弓削多醤油

⑭ 埼玉県坂戸市

国内産の丸大豆・小麦、海水を干してできた天日塩、これらを原材料に木桶仕込み醤油を作っている生産者。熱殺菌(火入れ)をしない生醤油を日本で初めて販売。

弓削多醤油 4代目当主 弓削多 洋一さん

弓削多醤油×信濃屋 木桶仕込み醤油使用の万能つゆ 300mL 699円 (税込754円)

2本 1,290円 (税込1,393円)

※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。※青果類、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がございます。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各商品とさせていただきます。