

セイアグリーの農場は
病気が発生しない環境。

その秘密がオールイン・オールアウトシステムです。セイアグリーシステムの農場はサルモネラやその他の病原が常在しない清浄を保っています。自社で飼育した120日令の若鶏を能登半島の採卵農場にオールインし、15ヶ月間の飼育後、オールアウトします。空っぽになった鶏舎をキレイに水洗・消毒して1ヶ月お休みします。この遊休期間が、抗生物質や抗菌剤など薬品添加を必要のない清浄な農場に保つのです。

信濃屋が
セイアグリー
こだわりの理由。

健康卵に

親鶏が健康だから
美味しい卵に。

鶏たちは、とうもろこし・魚粉・大豆・牧草・かき殻など自然の原料を配合した飼料で飼育されています。鶏たちは強健な体質を保ちます。親鶏の健康が卵の品質をつくり、おいしい風味をつくるのです。

サルモネラ菌がないから
卵を洗いません。

もともと卵はクチクラという蛋白質の膜で覆われ守られています。クチクラは空気を通しますが、カビや細菌を通しません。しかし水に弱く、汗をかかせるると簡単にとれてしまいます。クチクラの神秘的で偉大な守る力を活かす為、セイアグリーでは自然の摂理に従い、卵は洗いません。他社は食中毒の原因となるサルモネラ菌を取り除く為に洗浄をしていますが、親鶏が健康でサルモネラ菌が検出されない環境のセイアグリーシステムだから、より自然に近い状態の健康的な卵を提供できるのです。

セイアグリー
健康卵

・(10個入)・(6個入)

栄養バランスが良く、徹底的に衛生管理された安心・安全な健康卵です。

おだしのきいた
岡田さんの玉子焼き

自家製のかつお・昆布だしにセイアグリー卵、みりん、砂糖、うすくち醤油を使用。和食の鉄人岡田さんがひとつひとつ丁寧に焼き上げました。

無添加手作り
安心にこだわり

無添加手作り
安心にこだわり

ニース風
サンド

セイアグリー卵を
ふだんに使い、
脂の乗ったツナ、
オリーブの実を
たっぷり挟んだ
極旨サンドイッチ。

無添加手作り
安心にこだわり

はちみつババロア

セイアグリー卵の卵黄のみ使用した健康的なスイーツ。ほのかな甘さと香り高い卵の風味が自慢の商品。

無添加手作り
安心にこだわり

岡田さんの究極の親子丼

自家製のかつお・昆布だしを使用したタレに大山どりもも肉、セイアグリー卵を使用。トロトロの親子丼を是非お試しください。

本物へのこだわり
のどこしが違います

今年の一押し涼味麺。

涼

ゆで時間 2分

信濃屋オリジナル
二段熟成の冷し中華
・醤油・胡麻(各2食入り)

麺に使う小麦は2品種の国産小麦粉。麺をつくる工程で2段階、約10日間に渡り熟成を行います。この2回の熟成によりグルテンが形成され、細くても甘み・旨み・コシが強い麺が生まれます。さらに麺は信濃屋独自の細さを追求。ゆで時間は90秒!それでも茹で上がりの弾力、食べ応え、風味が弱まることはありません。麺にちぢれもあって、より化学調味料不使用の特製スープによく絡みます。

共栄岡野(香川小豆島)
小豆島手延べ
半生素麺
(200g)

つくりたてをお届けしたいとの想いで出来た逸品!独特のモチモチ感とツルツル感を!



スプーマアルビーナ(イタリア)
(着色料、保存料不使用)

スパークリングレモネード
イタリア産フェミネロ種使用でアルプス山脈の地下水使用。さらっと飲みやすい炭酸入りレモネード!

スパークリングオレンジ

イタリア産オレンジ100%使用。イタリアンオレンジに炭酸を加えた飲みやすいオレンジ飲料。(各750ml)



今年の人気飲料!

Shinanoya
food & liquor

【駐車場完備】

食品館 [営業時間 9時30分~深夜1時] ●25台
野沢店 [営業時間 9時30分~22時] ●6台
喜多見店 [営業時間 9時30分~23時] ●20台