

熟成された芳醇な味わい!

ディボディエール 18カ月熟成 プロシュット 40g入

長期熟成で作られた本物の生ハム

イタリア パルマの老舗メーカーで豚肉と塩と時間のみで作られました。

イタリア パルマの老舗メーカーで豚肉と塩と時間のみで作られました。

ポルト ハーブ入り 漬込み調味料 200g入

レモンとハーブが効いた地中海の万能調味料 豚肉や鶏肉料理の味付けに、スープの風味をよみがえらせます。

ポッジョ エキストラバージン オリーブオイル トスカーナ 250ml入

しずてつストア限定 イタリアの産地まで足を運び味をたしかめました。2017年11月に採油した新物オリーブオイル。フレッシュ感が強く生ハムやサラダにおすすです。

世界50種類以上のチーズを取り揃え!

ゴルゴンゾーラの風味が豊かなブルゴンゾーラ、癖が少なく濃厚な味わいのブリーチーズ。試食できます!

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

ゴルゴンゾーラ・ブリーチーズ お試し食べ比べ

ラクレットチーズ

味にクセがなく食べやすいチーズ。温めることで美味しさが増すので、チーズフォンデュにおすすです。

創樹 手摘みオリーブ 塩蔵 100g入

瀬戸内のオリーブ果汁のみずみずしさ 香川県産のりつとつ手摘みしたオリーブを塩漬しています。

マレーラ ピッコロ プリマベラ 150g入

天然素材で色づけされたカラフルなパスタ

自然豊かな南イタリアの野山、畑を舞う色鮮やかな野菜をイメージしたカラフルなおいしさ。

1月 20日(土)はポイント10倍

Love Eat, Love The Town.

しずてつストア 藤枝高洲店 OPEN1カ月祭

見て、知って、選んで見つけるあなたの味

オープン1カ月記念品 プレゼント!

1月20日(土)・21日(日)限り

しずてつストア藤枝高洲店の1,000円(税込)以上の当日お買上げレシートをお持ち下さい

各日先着500名様限り 1,000円(税込)以上お買上の方に 静岡県産 こしひかり(1kg)

この広告はしずてつストア藤枝高洲店のみとさせていただきます

Conche

ビントウパーチョコレート専門店

ビントウパーチョコレートとは?

カカオ豆からチョコレートまでを一貫製造する唯一のブランドで、産地や豆種にこだわったカカオを使った、風味が特徴的なクラフトチョコレートのことをいいます。

conche(コンチェ) ビントウパーチョコレート・ブラック・ミルク 2枚入・1袋

お好みのカカオ産地のチョコレートを見つけてください。カカオの産地が変わる香りや風味をお楽しみください。

西谷堂 ぐーどすえきんつば 9コ入

柔らかく濃厚な粒粉を刀の背の形状に包み込んだ金つばに、いろいろなナッツトッピングを程よく焼き上げたものです。

榮太楼 果汁飴 あまおう12粒入

無着色、無香料のフルーツキャンディー 高岡産あまおう使用。素材のまっさらの色と風味を生かしました。

大文字 飴 れんげ はちみつ飴 80g入

素材の風味を活かしたまろやかな味。蜂蜜の中にも洗練された甘味をもつ、れんげをたっぷり使用しつくりました。

TEMOLE アボカドチップス ナチュラルチーズ 56g入

ノンフライとは思えないパリッとした食感。フレッシュアボカドと玄米のミックスペースをベキングして、チーズ風味でマイルドに仕上げました。

2018年 1月20日(土)・21日(日) 広告商品 売り出し期間

People Tree

フェアトレードチョコレート(各種)

シンプルな素材、贅沢な口どけのフェアトレードのカカオを使用したチョコレート

フェアトレードとは?

発展途上国で作られた作物や製品を適正な価格で継続的に取引することにより、生産者の持続的な生活向上を支える仕組みです。

アリサン 有機ローチョコ ダーク30g入

フェアトレードのカカオを使用 乳製品、砂糖を使用せず、ココナッツネクターでまろやかに甘みをつけた非加熱のチョコレートです。

20日(土)限り

おたけせんべい 花型ショコラ

ホワイト・バター 各3枚入

各20点限定

期間限定!

藤枝市老舗せんべい店 人気の花型せんべいをチョコレートでコーティングしました。

当日11時から販売開始 100点限定

黒柳 伊豆 長岡温泉まんじゅう 1箱

伊豆長岡温泉の銘菓 材料ひとつひとつにこだわり、吟味した材料が使用されている薄皮のおまんじゅうです。

オフィーナ ホエー豚の生サルシッチャ プレーン・ミックス 各3本入

藤枝高洲店地中海コーナー人気商品です!

生具なので加熱するとホエー豚の肉汁があふれ出します。そのまま焼くだけでなく、スープやパスタの具材にもおすすです。

オフィーナ ストロルギーノ 1パック

イタリア最高峰のソフトサラミ 牛肉のモモ肉でも柔らかいシタマを使用し、じっくり柔らかく仕上がります。

マレーラ 完全熟トマトのバスターソース

・メディテラニアン地中海風 トマト&オリーブ 各300g入

南イタリア産完全熟トマトの美味しさ詰まったベースソース

自然豊かな南イタリアの野山、畑を舞う色鮮やかな野菜をイメージしたカラフルなおいしさ。

ラビオリ

ほうれん草とリコッタチーズ・黒トマトと鶏・イペロ菌とクルミ 各1パック

お好みのソースと絡めてお召し上がりください。

ケトル ニューヨークチェダー 142g入

ケトル ニューヨークチェダー 142g入

ケトル ニューヨークチェダー 142g入

ケトル ニューヨークチェダー 142g入

ケトル ニューヨークチェダー 142g入

ケトル ニューヨークチェダー 142g入

フランス産の輸入バター

パンに塗ってそのまま食べるとミルク感が楽しめます。

エシレバター 50g入

長年守られてきた伝統の製法で作られ、フランスの一流シェフやさまざまな王室も御用達のバターです。

パンプリーバター 250g入

あっさり、さっぱり、さわやかでありながらミルク感、コク、香りが失われていません。有塩は世界的に有名な産地、イルドレ産「[紅のフルドセル]」を使用。

イズニーバター 250g入

口どけは軽やかで良質なミルクの味わいです。有塩は粗塩を使用し、よい味わい、深く、塩の旨みが発揮されています。

セブールバター 250g入

石灰質の多い土地と大西洋の温暖な気候の牧草を食べる牛の乳のみを使用して作られています。

白くまベーカリー

有機JAS認定はるきり小麦を使用した「オーガニック」パン

白くまベーカリー オーガニックブレッド

北海道新築津村のファーム 田中屋で手塩にかけて育てた「はるきり」を使い、天然酵母でじっくり熟成させて焼き上げました。

白くまベーカリー オーガニック プチロール

北海道新築津村のファーム 田中屋で手塩にかけて育てた「はるきり」を使ったロールパン。

フロンティア清沢

清沢式ぶっかけレモン 200g入

揚げ物や肉・魚など いろいろな物にかけて

北海道新築津村のファーム 田中屋で手塩にかけて育てた「はるきり」を主原料にした万能調味料です。

三浦豆腐店

大正15年創業 静岡県静岡市 静岡三浦豆腐店

静岡川川の伏流水と 磨かれた大豆を 使っています。

三浦豆腐店 トマト豆腐 300g入

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

三浦豆腐店 三浦ヒロシの仕事生とうふ 200g入

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

三浦豆腐店 三浦ヒロシの仕事生とうふ 200g入

三浦豆腐店

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

三浦豆腐店 三浦ヒロシの仕事生とうふ 200g入

三浦豆腐店

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

三浦豆腐店 三浦ヒロシの仕事生とうふ 200g入

Organic wine オーガニックワイン

オーガニックワインの認定を受けたワインです。

赤 ややコク

白 辛口

赤 ややコク

モックス レ・タヌン オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー 750ml入

①モックス ロベティアシャルドネ 750ml入

②プリッコアルソーレ シラー 750ml入

岩泉ファーム 岩泉ヨーグルトPREMIUM (プレーン・加糖) 各900g入

生乳の風味そのままもっちり食感

岩手県産の厳選した生乳を添加物を一切使わず低温長時間発酵することで独特の食感を作ります。

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

トントンハウス

ふわふわパンで 笑顔になろう

卵・乳アレルギー対応パン

卵・乳アレルギーをお持ちの方、アレルギー専用のパン工場よりお届けいたします。

数回限定

藤枝市イタリアンレストラン 「NORI」の抹茶と味噌の絶妙なバランスのソース

おたけし時間 16:00~17:00

NORI 抹茶味噌ソース 140g入

住まい創造 ノセドレ(各種) 各200ml入

野菜の美味しさを詰まっています

国産の安心素材をたっぷり使用した贅沢な非加熱調味料です。

大豆の風味を感じる 大豆大豆3年ものの味噌噌

里の味 すり 500g入

浅田屋

浅田屋 カニ入茶碗蒸し 180g入

蟹の風味が生きている

蟹と昆布で丁寧に仕上げた出汁を使い仕上げました。蟹の風味が生きています。

浅田屋 カニ入茶碗蒸し 180g入

浅田屋

浅田屋 カニ入茶碗蒸し 180g入

蟹の風味が生きている

蟹と昆布で丁寧に仕上げた出汁を使い仕上げました。蟹の風味が生きています。

生酒

加熱処理をしない出来立ての味わい。

白濁酒 純米吟醸酒

なまの上善如水 720ml入

甘口

もぎたての香りの芳醇で、爽やかな味わい。フレッシュな香りが楽しめます。

三輪酒造 白川郷

純米にごり酒出来立て 720ml入

辛口

出来立ての純米吟醸酒。低温でじっくりと熟成させた生酒です。すがすがしい味わいがあります。

おたけし時間 11:00~12:00 16:00~17:00

1月20日は 10倍ポイント

しずてつストア Love Eat, Love The Town. 藤枝高洲店 見て、知って、選んで 見つけるあなたの味

OPEN 1カ月祭



甘くて芳醇ないちご!

1/20 おためし 11:00~12:00 16:00~17:00

徳島県産 **ももいちご** 桃のように大きく丸い 徳島県産いちご 大きく丸い果肉は柔らかな果汁。

1/20 おためし 11:00~12:00 16:00~17:00

栃木県産 **ロイヤルクイーン** 濃厚でジュシーな味わい。 中まで深紅のいちごです。

1/20 おためし 11:00~12:00 16:00~17:00

静岡県産 **白いちご** 中まで白く、見た目も楽しい 完熟でも白く、甘くて芳醇な 香りが特徴です。

静岡県産 **三ヶ日マルサ青島みかん** 地元で育ったジュシーみかん! 三ヶ日のこだわり生産者のみを 厳選した青島みかんです。

千葉県産 **低カリウムレタス** カリウムが気になる方に 美味しさを栄養素を損なうことなく、カリウム 含有量のみを抑えて栽培されました。

1/20 おためし 11:00~12:00 16:00~17:00

静岡県産 **選味鮮魚 白いちご** 収穫したてをボイルしているので、 柔らかくエグみが少ない 旬の時期の藤枝市岡部町産だけのこ。

静岡県産 **選味鮮魚 甘塩たら** 骨取りしてあるので、 使いやすく食べやすい アラスカ産釣りのみ限定の たらを甘塩にしました。

静岡県産 **選味鮮魚 甘塩たら** 骨取りしてあるので、 使いやすく食べやすい アラスカ産釣りのみ限定の たらを甘塩にしました。

茨城県産 **選味鮮魚 干し芋** 芋本来の旨味がしっとり! 風味豊かな味わいの玉薯と、 粘り強い食感が特徴の玉乙女。

丸々と太った旬の寒ぶり!

数量限定

20日 限り

日本海水揚げ **氷見の寒ぶり** 恵まれた地形・環境で 育った、脂のり抜群の 氷見の寒ぶりを限定入荷!

senmi senka

しずてつストアの プライドブランド商品

素材の「持ち味」と食卓の「新しい楽しさ」。 大切にしたい2つを追求して仕上げた こだわりの商品です。

播磨灘産 **選味鮮魚 一年育ちかき** 水洗いの必要がなく便利で美味しい! 大きな粒を選びすぐっているのでプリプリと身入りが良く 甘みがあり、加熱しても縮みにくいのが特徴です。

産地は店頭商品に記載 選味鮮魚 **大バチまぐろ(脂あり)** 鮮度と旨さに自信の大バチまぐろ 40kg以上のバチまぐろの中からパイヤーが 1本1本選別しこだわりの大バチまぐろです。

選味鮮魚 **甘塩たら** 骨取りしてあるので、 使いやすく食べやすい アラスカ産釣りのみ限定の たらを甘塩にしました。

とろける旨みの藤枝産の牛肉

厳選した 4等級以上の 黒毛和牛を 用意しました。

静岡県藤枝市花倉産 **秋山牧場指定 黒毛和牛** ・切落し・モモ肉または肩肉焼肉用

キメ細かな霜降り、すっと溶けるような口どけ、旨味あふれる逸品です。

静岡県産 **プレミアム 金華バニラ豚** 焼肉用 1/20 おためし 11:00~12:00 16:00~17:00 しずぶしやぶ用

やわらかさと脂の旨みが格別! 全華豚とフジロックを交配して誕生した、高品質な銘柄豚です。

静岡県相良牧場の原産 中田さん家の愛情豚 ウィンナー・焼肉用

愛情たっぷり地元育ちの豚 締まった肉質の旨みある豚肉です。

青森県産 **五穀味鶏モモ肉** 歯応えとコクが自慢 5種類の穀物を配合した飼料で育てた、 風味豊かな鶏肉です。

和牛入り生ハンバーグ 自信の「国産黒毛和牛」を使った 自家製の生ハンバーグ 当社のオリジナルに配合された調味料で つくった自家製の生ハンバーグです。

デリカ からだに優しいおいしさ

はんぺんフライ 5種野菜 きんぴら 黒米ごはん 和風健康米弁当 塩分2g以下! もち麦と 黒米使用の健康弁当

もち麦ごはん 玉子焼き 鮭塩焼き 野菜炒め

低糖質 おがらのじぎコロッケ 衣をパン粉でなく、粉状大豆を使用することで、 糖質を抑えたヘルシーなコロッケです

有機野菜を使っています 1/2日分の野菜が摂れる 豚玉お好み焼き キャベツと5種類の有機野菜の入った お好み焼きです。

有機味噌使用 ●サバの西京焼き ●ブリの西京焼き 日本有機JAS認定を受けた農場で 育てた有機栽培の安心できる大豆と 米で作られた味噌を使用しています。

自家製ベーカリー

厳選した食材を使用 北海道産 ばるゆたか小麦 白神 こだま 酵母 甜菜糖

国産小麦使用 製パン材料

国産小麦ばるゆたか使用食パン ●はるゆたかブレンド ●春よ恋ブレンド ●ゆめちからブレンド

北海道産小麦使用の製パン材料 乳剤、保存料は一切使用していません。 自然な甘味・やわらかな食感が特徴です

Custom Made Pizza

10・14インチでは選べる トッピングの楽しさを追求。

3種の チーズピッツァ 小夏の風味が深いナポリ生地、 ホットソースと3種のチーズ (モッツアレラ、ゴダ、レッドチヂューダ)を のせて焼き上げました。

自家製ベーカリーコーナー 11時から販売 8・10・14インチ 各サイズ取り揃えております。

恵方巻

おためし 11:00~12:00 15:00~16:00

山道うなぎ和風巻 山道うなぎをメインに和風具材が 7種類入った恵方巻です。

駿河湾産 桜海老天巻 駿河湾産の桜海老天を天丼で焼いて、 朝霧高原のタマゴを使用した玉子焼きを 入れた地産の恵方巻。

国産 焼サバ巻 鱈子産のサバを照焼き風にし、菜の花、 生姜甘酢を巻いて食感も楽しめる 一品に仕上げました。

ヒレカツ巻 富士の国産ヒレカツ肉のみを 使用したカツをソース、マヨネーズ、 玉子焼きで包み込みました。

黒毛和牛カルビ巻 贅沢な味わいの黒毛和牛カルビ肉を使用し、 フルーツで濃厚なのにすりとした 甘さのある味付けにしました。

ふんだの家

毎日おいしいレシピの 提案をしています。

オリジナルの手づくり恵方巻の ご紹介をしています。 ぜひこんで家コーナーにお立ち寄りください。

しずてつストア 藤枝高洲店

この広告は藤枝高洲店のみを対象となります。

通常営業時間 AM9:30 ▶ PM9:00

藤枝高洲店 ☎054-634-0050 藤枝市高洲1丁目13番26号

駐車台数:94台 駐車台数:54台

しずてつジャストラインバスでお越しの方

藤枝相良線 ①高洲 徒歩5分 藤枝吉永線 ②高洲小学校 徒歩6分 ③高洲中学校入口 徒歩6分

しずてつストア 広告対象店舗

この広告は藤枝高洲店のみを対象となります。

通常営業時間 AM9:30 ▶ PM9:00

藤枝高洲店 ☎054-634-0050 藤枝市高洲1丁目13番26号