

銀座三越への出店もなんと5回目！
今回は自遊人のレストランが登場。
是非お見逃しなく！



米屋自遊人 news!
2012.10.18

またまた

銀座三越に出店！

自遊人のレストラン「早苗饗 - SANABURI-」&
新潟の美味を販売します。



これまでいつも出店していたB3階グルメパークの奥にあるイートインスペース(7席)に出店します。自遊人スタッフも調理補助やサービススタッフとして登場予定です。

越後妻有ポークの地酒柔らか煮
越後杜氏のまかない飯 早苗饗 SANABURI風
地酒「鶴齢」の酒粕で作ったチーズケーキセット

他に、魚沼産コシヒカリの銀シャリおにぎりや、
新潟の日本酒もご用意してお待ちしております。

11月7日(水)～11月13日(火)

B3階シェフズステージでは、
自遊人が新潟ではじめてのレストラン
「早苗饗 SANABURI」が初登場！
新潟の美味が銀座でお手軽に。

「早苗饗」とは、
田植えの後にやる饗応“早苗饗”に由来をもち、料理はもちろん器や内装に至るまで土地の文化を大切にしたい自遊人プロデュースのレストランです。普段は、新潟・魚沼ではじめて「自然を親しむ宿 高七城」のレストランとして営業しております。

※料理写真はイメージです。



「越後妻有ポークの地酒柔らか煮」 「酒粕入りチーズケーキ」

8階催物会場では新潟日本酒フェア
にて新潟の美味しい食を販売します。

新潟日本酒フェア内に「自遊人の店」が登場！上記期間は、8階催物会場にて、「新潟日本酒フェア」が開催中。その中でも、「自遊人の店」が登場します！穫れたてのほやほやの新米や、新潟の美味を販売します。

自遊人スタッフも店頭に立ちます。
詳細は随時facebookや
メールマガジンでご案内いたします。



自遊人編集長
岩佐十良

銀座三越
東京都中央区銀座4-6-16
☎ 03-3562-1111

B3F / 8階 営業時間
午前10時～午後8時

9月にオープンしたばかりの東急ハンズ東京店に、
自遊人コーナーが登場！
入荷したばかりの新米を中心に自遊人の自慢の味を販売します。

米屋 自遊人 news!
2012.10.18

東急ハンズ東京店に

期間限定販売！ 自遊人コーナーが登場！

10月18日(木) ~ 11月28日(水)

「米屋 自遊人」が東急ハンズ東京店の
9階キッチン・ヘルス&ビュー
ティーフロアに登場！新米を中心
に、醤油、味噌などの和食材、おせん
べいを期間限定で販売します。



東急ハンズ東京店
東京都千代田区丸の内1-9-1
大丸東京店8・9・10階
☎03-5220-7109

営業時間
午前10時～午後8時
木・金のみ午前10時～午後9時



米屋自遊人では取り扱いのない
お米も多数入荷しております。
新米の試食販売日には、
自遊人スタッフも店頭が登場しますので、
ぜひ、遊びにいらしてください！



新米やミネラルたっぷりの発芽雑
穀など、持ち帰りやすい小サイ
ズで販売しておりますので、オフィ
ス帰りに便利です。



入荷予定の新米です！

新米の食べくらべ！

新米！試食販売します。

こだわりの食品を販売します。

長野県 飯山産
鈴木和夫さんのコシヒカリ
新潟県 長岡産
小池敏雄さんのコシヒカリ
熊本県 阿蘇産
内田智也さんのコシヒカリ
山形県産 美味しさ持続米
兵庫県 丹波産 さつき米

この秋収穫された新米の美味しさをお
試し頂けます。いつも気になっていたお
米を試すチャンスです！是非、この機会
にご利用ください。

< 試食販売日 >
10月21日(日)
10月27日(土)
11月3日(祝)
11月4日(日)



昔ながらの木桶仕込みでつくった
天然醸造味噌

自遊人のちょっぴり贅沢味噌、
中定蔵出味噌、五穀でつくった味噌、

料理の基本はだしから！
調味料各種

ひんぎゃの塩、薄口木桶醤油、
濃口木桶醤油、枕崎本枯節の削り節

ごはんのおともにも便利です。

無添加の食品

三年熟成梅干し、
四万十川 無添加 川海苔



今年も美味しい新米が実りました！
新米は水分が多く、つややかで
みずみずしいのが特徴。
この時期だけの美味しさをどうぞ！

米・食味鑑定士 藤本葉子

* 試食販売日は随時追加予定です。詳しくは
facebook、メールマガジンでご案内いたします。

* 予告なく商品が変更されることもござい
ます。予めご了承ください。