

菅乃屋通販 通信

—2019年 9月号—

熊本馬刺しは“鮮馬刺し”

いつもご愛顧いただきありがとうございます



秋のグルメフェア

熊本地震から3年半、スライス馬刺しが復活しました！

「馬刺しは切るのが大変」とのお客様のお声から再開しました。

スライス馬刺しは霜降り・ロース・赤身・コウネなど取り揃えています。

【冷凍でお届け】

商品が届いたらすぐに冷凍庫へ入れてください。

【食べる前の解凍方法】

その1. 一番美味しい解凍方法は、自然解凍で約一時間（25℃程度）

気温の差でそれぞれ調整してください。

真空パックから取り出し、中のシートは取り外すのがコツ

（肉の旨味をシートが吸い込まない為）

凍った刺身を皿にうつしラップをかけ1時間程度待つだけ。

その2. なんと電子レンジでも解凍できるというお手軽さ。

ただし、解凍時間は必ず守ってください。

真空パックのまま500Wで30秒（これ以上だと旨味が逃げてしまいますので注意。）

お刺身だけお皿に移してラップし10～15分置いて食べると旨味が増します！（必須）

復活！ 『スライス馬刺し』

お得なスライスセット

5,980円（送料込み）

詳しくは公式ページで



←スマートフォン
からの検索はこちら

株式会社千興ファーム
熊本県上益城郡御船町高木2530
TEL：0120-129-834
FAX：0120-239-089

Email：honten@suganoya.com
<http://www.suganoya.com/>

★ ユッケ味変シリーズ ★

ユッケは万能な生肉食材です。

ユッケ味変シリーズ

（味の変化でお好みのユッケの食べ方をご堪能ください。）

1. 菅乃屋オリジナルユッケタレ

（コチュジャンベース）

- ・ユッケに生卵（黄身）をおとして食べる
- ・茹でて水気を切ったもやしや、ゆで卵でユッケde冷麺風に

2. ポン酢

- ・ユッケの上に大根おろしや大葉線切りであっさりポン酢風
- ・アボカド・トマト・玉ねぎなどをスライスしてユッケをのせサラダ風に

3. オリーブ油

- ・ユッケに塩とカッテージチーズをかけチーズユッケに

4. ごま油

- ・シンプルにユッケにごま油と塩で

5. ドレッシングで

- ・レタスやトマトでユッケサラダ
（イタリアンドレッシングや玉ねぎドレッシングで）



他にもアイデア次第で美味しいユッケレシピが出来上がります。

9月16日（日）
敬老の日

おじいちゃん、
おばあちゃん。
いつまでも元気で
長生きしてね。

菅乃屋では敬老の日のお熨斗や
メッセージカードも承っております。
遠慮なくお申し付けください。



秋のグルメフェア

2019年10月31日(木)まで



お客様の声



愛知県 ピっぴさん

WEB広告で偶然菅乃屋さんを発見。
元々馬肉が好きだったので、ちょっと
良いお肉を食べてみたい！と購入して
みました。様々な部位の詰め合わせを
頂きましたが、初めて食べるお肉もあり
非常に楽しく美味しく頂きました！
さすが本場、熊本の味ですね
(^^)

ぜひまた購入したいです。次はプレゼ
ンツもいろいろと送りたいですね。
またHPへのご来店をお待ちしています。

兵庫県 Yさん

毎年誕生日祝いに長男が贈って
くれ、舌鼓を打たせて貰ってい
ます。
酒の肴の三大珍味は「からす
み」と「鮎うるか」と「菅乃屋
の馬刺し」だと平日頃より思っ
て信じ込んでおります。

お店より：ありがとうございます。
他県なのに「馬刺し」が三大珍味だ
なんて、通ですね。

これからもお酒と一緒に楽しんでくだ
さい。

埼玉県 タッキーママさん

私は人吉の出身です。子供の頃よ
り馬肉はよく食べていました。結
婚し、主人も子供たちも大好きで
実家の母が送ってくれていました。
両親も他界し食べる機会も減りま
した。そんな時ネットで武井壮さ
んが馬肉をすすめる記事を見て早
速注文。息子の陸上の大会の為に
購入。高タンパク低カロリー、ア
スリートに必須。馬のように早く
走ってね。期待してました。

お店より：期待していただき、馬肉の効能
は間違いないです！息子さんも馬肉を食べて
早く駆け抜けてほしいですね。

お便りありがとう ございます。

いつも菅乃屋をご愛顧いただき
ありがとうございます。
お客様のご意見やご要望、
馬肉レシピなど何でも結構です。
お便りお待ちしております！
馬肉を食べて健康に！



お客様には日頃よりご愛顧いただき厚く
御礼申し上げます。

千興ファーム（菅乃屋）は元気に営業中です！！

これからも未来永劫、馬を愛し感謝し続け
熊本の馬肉文化を守り続けてまいります。

今後とも何卒宜しくお願い申し上げます。

千興ファーム一同

スライス商品の販売について

以前よりお客様のご要望で「解凍してすぐ食べられるスライス
済の商品がほしい」とのお声を受け、スライス商品を販売する
こととなりました。

これからもお客様のニーズにお応えできま
すよう努力してまいります。

今後ご愛顧の程、よろしくお願いいたします。



10月から消費税が10%に変わります。

軽減税率で食品の宅配は現状の8%のままとなっております。
消費税でお客様に関わる増税について

【各種お手数料】【配送料】

につきましては、一部値上げがございます。
予めご了承くださいませ。

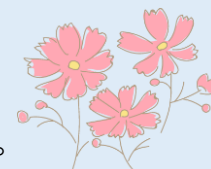


デパート催事情報

新宿高島屋【大九州展】 11階催会場

9月25日（水）～9月30日（月）まで

お近くにお越しの際はぜひ遊びにきてくださいね。



菅乃屋通販お休みのご連絡

9月14・15・16（3連休）

21・22・23（3連休）

※休業期間中にいただいたお問合せについては、
営業開始日以降に順次回答させていただきます。
皆様には大変ご不便をおかけいたしますが、
何卒ご理解の程お願い申し上げます。

