「6大調理でお魚をもっと身近に」新鮮！お魚フェスティバル開催中!!

広告商品売出期間 6/11(木)日▶14(日)日

TSURUYA

新鮮・さわやか・ハーモニー
株式会社ツルヤ

小諸店	Tel(0267)23-3311	池田店	Tel(0261)85-8411
野沢店	Tel(0267)62-5511	穂高店	Tel(0263)50-4211
臼田店	Tel(0267)82-3511	塩尻店	Tel(026)263-6611
みかげ店	Tel(0267)23-2411	長野南店	Tel(026)291-1311
小諸東店	Tel(0267)23-6111	稲荷山店	Tel(026)274-7011
上田中央店	Tel(0268)23-8711	須坂西店	Tel(026)242-7011
佐久中央店	Tel(0267)54-7011	一本木店	Tel(0269)24-0611
神畑店	Tel(0268)23-6411	松代店	Tel(026)215-6511
佐久穂店	Tel(0267)86-5411	小布施店	Tel(026)214-8811
立科店	Tel(0267)56-3711	青木島店	Tel(026)286-6711
山口店	Tel(0268)29-4511	飯山店	Tel(0269)67-9011
御代田店	Tel(0267)32-7811	長野中央店	Tel(026)217-1411
軽井沢店	Tel(0267)46-1811	伊那福島店	Tel(0265)71-7811
塩田店	Tel(0268)37-1711	赤穂店	Tel(0265)98-6711
かのう店	Tel(0268)64-9511	上諏訪店	Tel(0266)75-8311
平田店	Tel(0263)59-6811	茅野店	Tel(0266)75-0611
広丘店	Tel(0263)51-5811	営業本部	Tel(0267)22-3311
丘南店	Tel(0263)88-6411		
山形店	Tel(0263)98-4911		
アイシティ21			

※この特売は丸子店・なぎさ店・前橋南店・みどり店・古間店・ローズタウン店・かんら店・明和店は載かせていただきます。

営業時間 あさ9時30分▶よる8時

今月は残り休まず毎日営業いたします。

※なぎさ店は店舗拡大(建て直し)のため、10月上旬まで休業させていただきます。
※丸子店は店内設備工事のため、6月17日(水)まで休業させていただきます。
6月18日(木)あさ9時30分オープンいたします。

国内有数の生産地である宮城県産。稚魚から徹底した品質管理を行い、養殖魚特有の臭みが少なく、ほどよく脂ののった季節限定の銀鮭です。

新漁のおいしさをバター焼やフライに
宮城県産●新漁生銀鮭切身
本体価格 279円
(養殖) 100g (税込価格(税率8%) 302円)

新漁

焼き お好みの「丸魚」を使って
プチプチ食感が美味！
大型サイズのおいしさを
朝食の一品に

カナダ産原料/中国産
●子持からふとししゃも
(特大)
本体価格 249円
100g (税込価格(税率8%) 269円)

しっかり食べよう 朝食

新漁のおいしさを佃煮やかき揚に
茨城県産原料、他
●新漁ちりめんじゃこ
(大筋)
(60g) 1パック 本体価格 299円 (税込価格(税率8%) 323円)

ご飯のおともやおにぎり、パスタに
アメリカ産原料
●薄色たらこ一本子
●辛子明太子一本子
6/30(木)・7/1(金)の毎日この価格 ツルヤ・ハーモニー 関東甲信越エリアのみ
本体価格 339円
どちらも・100g (税込価格(税率8%) 367円)

「6大調理でお魚をもっと身近に」

新鮮！お魚フェスティバル

生 刺身 / 焼き 焼いて食べる / 炒め 炒めて食べる / 煮る 煮て食べる / 揚げ 揚げて食べる / 蒸す 蒸して食べる

お魚売り場にて6大調理レシピ配布中!!

6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応したレシピです。「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をたっぷりとお召し上がりください！

下処理調理いたします **「お魚アドバイザー」**

お魚のことはブルーのクリーンキャップと、アドバイザーマークをつけた売場スタッフに何でもご相談ください！

・旬のお魚・本日おすすめのお魚
・おすすめレシピのご提案
・お刺身・切身の調理 など

アドバイザーマーク

えびチリや海鮮焼、揚げ物に

エクアドル産●無頭えび
(中型/バナメイえび)
本体価格 39円
炒め お好みの「えび」を使って
揚げ お好みの「えび」を使って
(養殖/解凍) 1尾 (税込価格(税率8%) 43円)

台湾産 インド洋漁原料、他●わら焼びんながまぐろお刺身
本体価格 279円 100g (税込価格(税率8%) 302円)

新鮮！お魚フェスティバル

しっとりとした中とろならではのおいしさをまぐろ丼に
台湾産 インド洋漁、他●びんながまぐろお刺身
(中とろ)
本体価格 279円
生 お刺身 お好みの「お刺身」を使って
(解凍) 100g (税込価格(税率8%) 302円)

サラダや冷し中華のトッピングに

スギヨ
●匠のカニカマ
(72g) 1パック 本体価格 179円 (税込価格(税率8%) 194円)

ツルヤオリジナル
●かに風味かまぼこ
(110g) 1パック 本体価格 199円 (税込価格(税率8%) 215円)

今回のイチオシ商品 国産活北海あさり
一般的なあさりよりも大粒で、冷たい海で育つため身が締まりプリッとした食感があり旨味が強いのが特長です。旬は産卵期前の6月でバター焼、パスタ等におすすめです。

鮮魚バイヤー イチオシ

北海道産●国産活北海あさり(大粒)
本体価格 149円
100g (税込価格(税率8%) 161円)

ツルヤオリジナル●カステラ
季節新発売▶市瀬さんが育てた粉末茶使用こだわり茶はちみつ、牛乳
ツルヤオリジナル
本体価格 399円
(1本)どれでも・1袋 (税込価格(税率8%) 431円)

東洋水産●マルちゃんの冷し生ラーメン
(しょうゆ、ごまだれ)
ツルヤオリジナル●冷し生中華
(しょうゆ、ごまだれ)
(110g×3人前) どれでも・1袋 本体価格 179円 (税込価格(税率8%) 194円)

有名メーカー●マルチパックアイス各種
アカギ/ガリガリ君ソーダ(7本)
オハヨー乳業/おいしく果実マスカット(7本)
シジシーショッパーズプライス/シューアイス(8個)
ソーダキャンディー(10本)、レモンキャンディー(10本)
センタン/あいすまんじゅう(5本)、チョコパリ(6本)
本体価格 199円
どれでも 1パック (税込価格(税率8%) 215円)

シジシー●おかめ極小粒納豆
本体価格 79円
(50g×3個) 1パック (税込価格(税率8%) 86円)

ツルヤオリジナル●ところてん(長野県産りんご酢使用つゆ付/150g×2食)
シジシー●森林そだち卵使用玉子豆腐
(80g×3個)
本体価格 99円
どちらも・1袋 (税込価格(税率8%) 107円)

生姜焼や冷しゃぶサラダ、ステーキに

●国産豚ロース肉
(うす切、超うす切、焼肉用、ステーキ用)
本体価格 189円
どれでも 100g (税込価格(税率8%) 205円)

宮崎県の温暖な気候、清流とおいしい空気で育ちました。肉質の柔らかさ、味わい、色合いの素晴らしさが特長です。

黒毛和牛ならではのおいしさを焼肉に
宮崎県産●宮崎黒毛和牛
肩ロース肉焼肉用
本体価格 899円
100g (税込価格(税率8%) 971円)

※写真はイメージです。

穀物飼育牛
安心・安全の牛肉を週末のごちそうメニューに
ニュージーランド産●穀物飼育牛肩肉
(焼肉用、うす切、超うす切)
本体価格 299円
どれでも 100g (税込価格(税率8%) 323円)

●牛・豚合挽肉
(ニュージーランド産穀物飼育牛肉・国産豚肉原料)
(解凍) 本体価格 159円
100g (税込価格(税率8%) 172円)

信州ハム
●グリーンマークあらびきウインナー(62g×2袋)
●グリーンマーク無えんせきももハムスライス
(32g×2パック)
朝食 どちらも 1束 本体価格 199円 (税込価格(税率8%) 215円)

骨付のおいしさを唐揚や煮物に
●国産若どり手羽元
本体価格 69円
100g (税込価格(税率8%) 75円)

やわらかな原菜を低塩で仕上げました

ツルヤオリジナル
ツルヤオリジナル●やわらか野沢菜漬
(自然風味、わさび風味、しょうゆ味)
本体価格 199円
(180g) どれでも 1袋 (税込価格(税率8%) 215円)

●チラシの価格表示は上段に本体価格（税抜）、下段に税込価格を表示しています。●生鮮品は天候・相場等の状況により広告掲載写真と一部異なる場合があります。●生産・物流の遅れ等により、一部商品が品切れする場合があります。予めご了承ください。