



「旬」や「産地」が見える“無添加”加工

産直健美 便り

3月号

発行 2014年3月1日

株式会社千葉産直サービス  
千葉県千葉市若葉区愛生町146-1  
TEL : 043-254-7791  
FAX : 043-254-7793  
HP : <http://www.e-tabemono.net/>

3月中旬に本アップ!

# ホームページ リニューアル

ご案内より大変遅れてしまいましたが、3月中旬の本アップを目指し、ただいま製作を進めております。リニューアルした千葉産直のホームページは、弊社商品のお取り扱い店様にご活用いただけるように、「無添加加工の千葉産直」を多くの方にご理解いただけるよう、思考を凝らしたページも製作しています。最初は製作できたページよりアップしていきませんが、是非、下記のようなリニューアルポイントなど、店舗の販促などにお使い頂き、是非、ご活用くださいます様お願い致します。



↑ほぼ完成した、トップページです。

<http://www.e-tabemono.net/>

千葉産直

検索

## HPサイト・リニューアルのポイント!

ポイント  
1

販促用のPOPやお知らせが、ご自由にダウンロードいただけます!

トップページに「販促POP&ダウンロード」バナーを作りました(左の図参照)。ここをクリックすると、千葉産直のとろ青魚缶のPOPやプライスカード、また取り扱い店舗様向けの情報チラシなど、アップしています。すべてPDFデータにしているので、ここからダウンロードすれば、お店の販促用としてすぐにお使い頂けます。



自由にダウンロードして、お好みサイズのPOPやプライスカードをお作り頂けます。

ポイント  
2

取扱店のご案内で、お店の情報、リンク先をご紹介します。



取扱店のご案内では、千葉産直の商品を扱って頂いている店舗様を、日本地図で網羅したページです。お客様が簡単に検索できるようになっております。千葉産直の持続的な取り組みにご理解いただける店舗様のご紹介ページとして、リンクも貼れます。ご希望の店舗様は、アップさせていただきますので、どうぞご一報ください。

ポイント  
3

千葉産直の商品の規格や詳細をご覧頂けます。



商品一覧ページでは、とろ青魚缶や自社製造の冷凍惣菜など、千葉産直の取り扱い商品のすべてをご覧いただけるようになります。原材料はもちろん、レシピや作り手の紹介も今後アップ予定です。

各商品の詳細ページも順次、充実させていきます。



とろ青魚缶など、千葉産直の商品を使った、レシピも順次アップしていきます。

# 「エコかざ鶏モモ肉」品薄のお知らせ



抗生物質未使用・純植物性飼料(NONGMO配合飼料・PHF飼料)で飼育されている、千葉産直の鶏肉「エコかざ鶏」。今冬の寒さのため鶏の生育が遅れているなどの理由で、需要の多いモモ肉の在庫不足が続いております。通常量の流通が可能になるのは、5月上旬頃の予定となっております。ご迷惑をおかけいたしますが、以下の状況でありますことを何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

## <不足の理由について>

- 1) 昨年末より、在庫が厳しいうえ、もともとの計画羽数が少なかったこと
  - 2) 現・種鳥(親鶏)から生まれるヒナが寒さに弱く、ヒナの生存率が極端に悪くなっていること。
  - 3) さらに、今冬の例年以上の気温低下で、成長が遅いこと。
  - 4) モモ肉は、ほかの部位に比べ、需要が格段に多いこと
- ※他の部位は、現状では通常通り納品出来ます。



## つくば鶏も是非ご利用ください

千葉産直の鶏肉のラインナップには、「つくば鶏」という、こちら国内では数少ない非遺伝子組み換え飼料で育てられた鶏肉がございます。筑波山麓の指定農場にて、抗生物質未使用・植物性主体のNONGMO配合飼料等で育てられたつくば鶏は、柔らかく、鶏肉特有の臭みの無い、比較的淡白な味。エコかざ鶏よりお求めやすい価格で、各種部位そろっております。是非ご利用ください。



# 「とろさんま缶しょうゆ味」在庫品薄のお知らせ



ファックスでご案内指せて頂きました、「とろさんましょうゆ味」は、現在、在庫品薄となっております。下記の理由等で、昨年秋のサンマの大不漁の影響で、大幅減産せざるを得ませんでした。お取扱い店舗様にはご迷惑をおかけいたしますが、以下の状況をご一読頂き、ご理解のほど何卒お願い申し上げます。

## 2013年、サンマの歴史的な不漁

数年前まではサンマは原料の心配はいらないといわれていましたが、2013年のサンマ水揚げは前年比68%となり、また平均単価は前年比200%と、2倍まで高騰しました。8月下旬からの漁期も異常気象の暑さで魚群の南下が遅れたり、度重なる台風などでシケが多く、大変不安定な状態が続きました。漁期終盤ギリギリまで待って、弊社が求める原料が買えた日は、わずか2日。これ以上待っても原料は高く味も落ちるとい状況となり、結果、やむなく「とろさんま」の大幅減産を判断することになりました。



## 昨年夏以降、水産加工屋には厳しい年

サンマに限らず、「こんなに青魚がない年は無かった」と、水産加工業界では言われる年になった2013年。弊社の「とろイワシ缶シリーズ」も厳しい年となりました。旬の時期7月に入ると魚群が忽然と消え失せ、漁期の7~8月でチャンスといえる日は、7月1日のたった1日。ミニとろイワシは年間生産量をこの日に上がった鮮魚で半分生産。後半は凍結原料で行いました。年によっては先の読めない、リスクの高い状況の中で最善を尽くし、変わらないものを続けることを目的とした、「とろ青魚缶」であることを、どうぞご理解いただければと思います。



## 新商品缶詰、ただいま開発中!

3種類を同時開発! の、裏話。



ただいま、新商品缶詰を開発中です。1つは原料に「蒸し牡蠣」を使った缶詰。一般品はスモーク仕立てがほとんどですが、蒸してうまみを閉じ込めた牡蠣を、ノンモークでオリーブオイル漬けに。これは今、最終段階に入り、味や食感などの最後の確認をしています。そして同時進行で、程よく脂ののったサバを使った缶詰も、2種類開発中。まず、形になってきたのはサバの塩焼き缶。香ばしさと旨みがあって、ごはん党の私にはたまらない味。試食するたびに早く買いたいと思ういい塩加減です。そしてもう一つの開発品も完成形に向かっています。「千葉産直の缶詰は美味しい! また買いたい!」と、心から思ってくれたため、味はもちろんのこと、見た目や値段、様々検討して商品にして行きます。どうぞ、完成を心待ちにしてください。

## 八甲鴨鍋セット 3月末まで!



年末年始に大変ご好評いただいた、千葉産直の鍋セット各種ですが、「冬季限定」商品の為、3月末をもちましてご注文を終了とさせていただきます。(再開は10月末~11月上旬頃より)

まだもう少し冷え込む日も続きますので、シーズン最後の贅沢としても、千葉産直の鴨鍋をどうぞ。

新商品の「鴨せいり」は、冷たい蕎麦が美味しくなる、これからが主力シーズン。もちろん、年間通してお楽しみ頂けます。

引き続き、ご利用下さい。

