「旬」や「産地」が見える"無添加・加工"



產直健業學

1 月号

発行 2014 年 1 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/



新年あけまして おめでとうございます

2014

旧年中は格別のご高配を賜り、心より御礼申し上げます。

2013 年は、食品の産地や表示偽装に関連する話題がありましたが、千葉産直としては過去経験したことのない、青魚の原料供給が不安定になった年でもありました。青魚の旬を迎える生産時期に水温が高く近海に魚がいなかったり、台風が多かったりなど、求める水揚げ漁期自体が少ない上に、原料の相場は高止まりで推移し続けたのが要因の一部です。特にサンマは、壊滅的な不漁で弊社の求めるサンマが漁期なく、とろさんま醤油味(缶)は、前年対比30%未満の生産が限界という、苦渋の選択を強いられたほどです。

自然のものを相手に素材にこだわり続けることは、先の読めない時代のなかでは年によっては非常にリスクのある 難しいものですが、それでも変わらないものを続ける、この『続ける』ということを目指していきたいと考えます。

弊社の目指すべき立ち位置を今一度見つめ直し、寄せられる声に応える商品を続ける為にも、足元をしっかりと見て、「長期的に」「全体的に」「根本的に(本質的に)」の思考の三原則を大切にし、千葉産直の目指す、持続可能な美味しい食を『続ける』しっかりと足場を作れる年にしていく所存です。

皆様には幸多き年になりますよう、心よりお祈り申し上げます。

株式会社千葉産直サービス 専務取締役 冨田 正和



千葉産直スタッフ一同

「今冬の新商品」 青森県産フランス鴨と、こだわり素材で作りました。



だしを味わう本格鴨せいろ

セット内容: 冷凍十割生そば 130g×2個入り 鴨肉入りそばつゆ 260g[2人前分] 東 冷凍180日





お祝い事やホームパーティのメインティッシュに

本格素材の手作り

鴨のミートローフ

4種類の鴨の部位を 贅沢に使用し、この は鶏とブレンド・の 定野菜とこだわりで マトケチャップでま で美味しい、鴨のような優しい のような優しい が特徴です。

> 1袋 340g 凍 冷凍180日

!冬季限定品「鍋セット」 イチオシ

鴨つくねと、独自開発の濃縮ス ターが増える、冬の着板商品

2013年12月も 大好評の鴨鍋



八甲鴨鍋セット

各セット内容、下記詳細 凍 冷凍180日

千葉産直の冬季限定品の中で大変ご好評 を頂いている鴨鍋セット。青森県産フラ ンス鴨の美味しさはもちろんのこと、こ の鴨と鴨脂を贅沢に使い、ネギや生姜を 練りこんだ自家製「鴨つくね」が、鴨鍋 の美味しさを一層引き立てます。

また、鴨鍋用に自社開発した濃縮スープ は、一緒に煮込む野菜や食材からの出汁 なども考慮し、絶妙なバランスのだし汁 にできています。鴨特有の臭みもなく、 八甲鴨ならではのクセの無い美味しさ を、鴨鍋で心ゆくまでお楽しみ下さい。

八甲鴨鍋セット 約4~5人分

八甲鴨ロースしゃぶしゃぶ 200g×1 八甲鴨モモ肉スライス 200g×1 八甲鴨つくね(非加熱品) 150g×2 鴨鍋スープ(4倍濃縮) 200g×2





八甲鴨鍋セット

l 約2~3人分

食べきりサイズ

八甲鴨モモ<mark>肉スライス 200g×1</mark> 八甲鴨つくね(非加熱品) 150g×1 鴨鍋スープ(4倍濃縮) 200g×1



お野菜たっぷりの寄せ鍋に。和風味の「つくね鍋」



「房総もち豚」と「つくば鶏」 二種類のつくねがセットになった、 2人前お手頃つくね鍋パック

手軽につくね鍋を 楽しめる 食べきりサイズ

つくば鶏つくね120g 房総もち豚つくね団子120g つくね鍋用スープ (4倍濃縮) 150g ←パッケージが

つくねは解凍し、下図のように 袋をカットして、スプーン等で 鍋にすくい入れ、 お召し上がり下さい。



異なります。