



「旬」や「産地」が見える“無添加”加工

健康産直 便り

5月号

発行 2014年5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/>

オイルサーディンが お取り寄せ雑誌の 高級缶詰部門で グランプリ頂きました！



銚子産マイワシ使用

オイルサーディン 100g 常 製造より3年



ブルータス No772 の特集で、名だたる審査員の方に、「マイワシの優しくソフトな食感に、心奪われました」と高評価を頂き、高級缶詰でのグランプリに選ばれました

千葉産直の
オイルサーディンで
簡単・手軽に
缶詰レシピ

炊き込み風 ピラフ



炊飯器で
簡単に
炊けます

* 材料 (2合分) *

オイルサーディン...1缶 お米...2合分 セロリ...1/2 本 玉ねぎ...1/2 個 にんじん...1/2 本 マッシュルーム 50g~60g 料理酒...10g オリーブ油...適量 塩...適量

*** 作り方 *** 1、野菜を細かく刻んで、マッシュルームは薄くスライスし、2合のお米と適量の水(少し多め)を炊飯器に入れる。 2、オイルサーディンを身とオイルに分け、オイルと料理酒、塩をよく混ぜて炊飯器に入れ炊き上げる。 3、ご飯が炊きあがったら、イワシの身を入れかき混ぜながらほぐし、最後にお好みでオリーブオイルで香りづけをする。

待望の
新商品

「オイスター・オリーブオイル漬け」 「焼き塩さば」2商品がデビュー！

開発中だった缶詰の2アイテムが、この春(4月下旬予定)新発売します！1つ目は、風味豊かな広島県産蒸し牡蠣を、スペイン産のEXバージンオリーブオイルで漬け込んだ、燻製していないオイスター缶。2つ目は、銚子港で水揚げされた旬サバを、純米料理酒(こんにちは料理酒)と、天日塩で味付けしたサバの塩焼き缶です。試作に試作を重ね、やっと世に出る形まで持ってきました。パッケージもそれぞれの個性と美味さが、手に取った時にお分かり頂けるようなデザインに。2つとも「ありそうでなかった」こだわり缶です。是非、お試しください。(ご購入は既存の各お取引先様よりお願い致します。)

オイスター缶は、
牡蠣のアーヒョが
簡単に作れます！
(缶スリーブに
レシピ付き)



焼き塩さば缶は
そのままだけでなく
お茶漬け3杯分、
おにぎり12個分に
使える塩辛さで、
リーズナブル！



とろ青魚缶 在庫状況に ついて



すでに品薄のご連絡はさせて頂いておりますが、「ブツ切りとろイワシ」「とろさんましょうゆ味」は、2013年度産は3月末をもちまして在庫終了となりました。また、とろさば水煮も現在好評につき、7月上旬には品薄になる予測です。次期漁期まではご不便をおかけいたしますが、何卒ご了承くださいませ、お願い致します。



海からのめぐみ ご紹介 鳴門産 生ワカメ

栄養いっぱい海水で育った、新物ワカメ



今年のワカメが新物になったと聞いて、徳島県の生産者さんに新物の状況を伺いました。電話口の生産者の栗田さんは、「今年のワカメはいい色をしているんですよ！」と、弾んだ声で話してくれました。「黒々として、毎日ワカメを見ている私たちでも、これは美味しいワカメだな〜と思うくらいだから。」とのこと。

特に今冬は雪が多く、雪解け水に「栄養塩」と言われる養分が高く含まれた水が、徳島県の吉野川から海へと流れたのだそうです。その海水で育ったワカメは、成長もよく、良いワカメにある「照りやぬめり」があり、「年によっては水の養分で差が出ることもあるんです。でも、今年のは、この数年では特に良いワカメです。お勧めですよ。」とお墨付きを頂きました。試食をすると確かに風味が豊かで、さっと茹でるとほのかにワカメの塩気が残り、何もつけなくても美味しく食べられます。今年のワカメの美味しさを、是非実感してください。

鳴門産 生ワカメ 100g
凍 冷凍180日

「エコかざ鶏」出荷状況等のお知らせ

年明けからの寒さにより、鶏の生育が遅れるなどの理由で、在庫不足をお知らせしていましたが、「エコかざ鶏」のモモ肉ですが、状況が徐々に回復してまいりましたので、ご報告させていただきます。

通常通りの流通に戻るのには、もう少し先になると思いますが、ご発注量に関しては少しずつ戻していただき、弊社でも極力ご希望に沿えるよう対応をさせていただきます。(ただし、ゴールデンウィークなどの、まとめたご発注には対応が難しいこともございます。ご了承ください)

また、エコかざ鶏の生産者は茨城県の4農場でしたが、5月中旬より栃木県の1農場が加わることとなりました。それに伴い、エコかざ鶏の精肉加工品とお惣菜品に関して、一括表示等の産地表記等が、今後は随時切り替わりますことを、合わせてご了承ください。

エコかざ鶏は、環境の良い開放鶏舎で、抗生物質未使用・純植物性飼料で飼育され、その美味しさだけでなく安心して食べられる鶏肉として、今後ともご愛顧の程、お願い致します。



千葉産直のホームページがリニューアルしました。

3月17日から、千葉産直のホームページがリニューアル致しました。

取扱い商品の詳細や、缶詰のレシピ、また、全国のお取り扱い店なども検索・ご覧いただけます。POPなどもダウンロードできます。イベント出店情報や、ブログなども、日々更新していきますので、どうぞご覧下さい。



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

千葉産直

検索



プライスカードやPOPなど
お店で使えるものも
簡単にダウンロードできます。

今後の送料について

4月からの大手配送業者による、強行な送料大幅値上げがあり、できる自助努力をし、現在は弊社で負担をしながら、通常通りの出荷対応をさせて頂いております。しかしながら、4月からの相次ぐ原料・資材の値上げなども伴い、現状を変えずに出荷を継続するのは、非常に厳しい状況であることは否めません。

お取引先様には、送料の件でご相談をお願いいたく、方向性決まり次第、改めてご連絡させていただきます。ご迷惑をおかけ致しますが、諸事情ご理解頂ければ、幸いと存じ上げます。何卒よろしくお願い致します。