「旬」や「産地」が見える“無添加”加工

産直健美（さんちょくけんび）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/

骨も食べられる焼き魚 缶詰風

銚子産のさばを使用

焼き塩さば

100g 常 製造より3年

NEW 新商品

まるで焼き鮭フレークのような ご飯がすすむ味わいと、塩辛さ

銚子港で水揚げされた適度に脂のある旬サバを、二枚におろし、旨味の濃い純米料理酒を一枚一枚ふりかけ、１度表面を直火で焼き上げてから、塩と酒だけで味付。焼き魚特有の風味と美味しさが味わえます。

＊焼き塩さばの「こだわり」製法＊

銚子産のサバを2枚におろします。

旨みの多い純米料理酒をおろしたサバ、一枚一枚に噴霧して、香ばしく焼き上げます。

焼き塩さば まずは食べて頂きました！

- 焼き魚は骨まで食べられないけど、缶詰だと骨も柔らかいから、子供でもお年寄りでも、安心して食べられますね。
- さばの旨みと香ばしさがあって、炊き立てご飯がほしくなります！
- おにぎりにしたら最高です！たくさん作れるし、ご飯にも合いますね！
- 程よい塩辛さで、そのままで酒の肴になりそうです！

社内での試食会また実際の試食販売でのお客様ご感想です。

「焼き塩さば」こんなに使えてリーズナブル！

焼き塩さば1缶で『ご飯2膳分のおかず』『お茶漬けなら3杯』『おにぎりの具12個』ほど使える塩辛さ。

商品開発した専務

千葉産直の焼き海苔「えーのり」(→)と、焼き塩さば缶で作るおにぎりは、絶品です！是非お試しください。

お茶漬けに

【鯖茶漬けの作り方】（１缶で３杯分）
焼き塩さば 1／3缶 （ほぐして使用）
ご飯 1膳弱 お茶 適量
しょう油 小さじ1／2
ゴマ、三つ葉、刻み海苔などお好みで
※缶の煮汁も捨てずにお使いください。

おにぎりに

【おにぎりの具の使用目安】
（１缶で１２個程）
焼き塩さばをほぐしておく。
ご飯 100g程（コンビニのおにぎりぐらいの大きさ）に対して、ほぐした焼き塩さばを6～8gを使用。
※程良い塩辛さですから、おにぎりの具には最適です

お客様より「早速、おにぎりをつくりました！」とブログにアップしてくれました。

紫蘇と焼き塩さばでおにぎりを12個作れました！との声を頂きました。

「いわしっこ」が活躍する季節になりました。

国産イワシを頭・骨丸ごと燻してから粉末にし、かつお節と宗田節を加え、風味と香りよく仕上げた、粉末タイプのだし調味料「いわしっこ」。
初夏を感じる陽気になってくると、冷奴や夏野菜が食卓に並ぶことも多くなります。そんな時に「いわしっこ」を一振りしていただくのが、おすすめ。
お醤油や味噌など、発酵調味料と相性も良く、これからのあっさりとしたメニューに加えるだけで、青魚のカルシウムも美味しくとることができます。そうめんのつゆなどにも、チョイ足しすると風味が良くなります。

いわしっこ

80g 常 製造より1年

冷奴に、ネギ
ごま油・醤油、
いわしっこを
かけると、
いつもの冷奴が
グンと美味しく！

いわしっこで作る たたき梅きゅうり いわしっこ和え

【作り方】（約２人分）
材料:きゅうり 1本、 梅干し1個、「いわしっこ」お好み量
①きゅうりのヘタを切り落し、麺棒などでたたいて、食べやすいサイズにカットする。

②梅干しの種を取り、梅肉をお好み量のいわしっこと混ぜながらたたき、ペースト状にする。
③ペースト状の梅と、①のたたききゅうりを和えて皿に盛りつけたら出来上がり

合成甘味料無添加の自然派ラムネ

夏季限定商品

【夏季限定】これからの季節におすすめ！
合成甘味料無添加、天然のレモングラスを使い、原材料にこだわった、ちょっとレトロな風情の、自然派ラムネ

製造元より直送 ご注文は２ケースより

熊野屋 ラムネ 200ml 24本入り

原材料：砂糖（グラニュー糖）、酸味料（クエン酸）
香料（レモングラス）

ハーブティなどにも使う
レモングラスを香料に。

熊野屋ラムネは、「昔ながらの懐かしいラムネ」を再現するため、原材料からこだわっています。甘みには合成甘味料を使わず、純度の高いグラニュー糖を使用。香料にはすっきりとした香りの天然のレモングラスを使いました。すっきりとした飲み口で、お子様からご年配の方までお楽しみ頂ける自然派ラムネです。

熊野屋ラムネは、製造元より2ケース以上で直送いたします。
ご注文、お問い合わせは営業の梅津までご連絡下さい。

お知らせ

順調に育っています！

「エコかざ鶏モモ肉」問題なく出荷できます！

３月より品薄でご迷惑をおかけしていた、「エコかざ鶏のモモ肉」でございますが、順調にヒナが育ち、生産が安定してまいりました。
５月より通常の出荷が可能になっています。（産地は茨城県のままです）どうぞ、今までどおりにご発注下さいます様、変わらぬご愛顧をお願い致します。

お知らせ

3分割トレー製品の規格が変わります。

クール宅配運賃の大幅値上げに伴い、6月上旬頃より、一部商品の包装容器・内容量の変更を計画しています。現状の価格をできる限り維持する為の変更でございますので、何卒ご理解の程、よろしくお願い致します。

＊包装容器変更商品＊
ミンチ（豚・牛）、豚コマ肉の、現状の三分割トレーが1回り小さくなり、材質がPP・PSに切り替わります。（上記イメージ）
＊内容量の変更＊
豚コマ肉 300g→250g/三分割（トレー）→二分割（仕切り入）
※価格につきましては、別途ご案内致します。