



「旬」や「産地」が見える“無添加”加工

さん ちよく けん び
産直健康美

便り

6月号

発行 2014年 6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/>

とろイワシ缶シリーズは、今夏で**29周年目**の生産をむかえます。 「ミニとろイワシ」缶の生産をひかえて（6月下旬～8月生産予定）



当社、千葉産直の看板商品は、『とろ青魚』缶詰シリーズであり、その中でも「とろイワシ」缶は、長く弊社を支えている「顔」といえる製品です。開発当初、元祖とろイワシ缶をはじめて作った、1986年（当時は受託製造）当時は猫もイワシをまたぐと言われていた程マイワシ豊漁の時代で、現在の40倍以上も水揚げがあり、原料事情は今とは全く違う世界の話になります。その後、水揚げの激減や時代背景もあり、2001年に食べ切りタイプとして「ミニとろイワシ」缶が誕生し、現在にいたっておりますが、生産や販売状況等、厳しい環境も何度もありました。それでも今年もまた、何とか生産する時期をむかえることができました。

気付けば、おかげさまで、とろイワシ缶シリーズは、今夏で29周年目の生産をむかえます。

千葉県銚子港の代表的な青魚であるマイワシ。なかでも梅雨の時期のマイワシは、「入梅（にゅうば）イワシ」と呼ばれ、一番脂が乗って美味しいとされています。近年は、海水温の変化もあるのか、年によって漁期にバラつきがありますが、6～8月頃のマイワシは、脂の乗り具合と味のバランスがとれて栄養的にも優れています。



その最も美味しいとされる旬のマイワシだけを、缶詰にして閉じ込めたのが、千葉産直の「ミニとろイワシ」缶です。夏をむかえてマイワシに脂のついてくる6月中旬ごろ（年により変動）から、漁期を見極め、ミニとろイワシの製造チャンスをうかがいます。もちろん、ただ「水揚げがあれば作れる」程、単純なものではなく、「鮮度」

「脂のり」「大きさ」を徹底する、とろイワシ缶は、魚の「品質」や「相場」なども含め、生産する為の全ての条件が揃わないと製造することが出来ません。そのため、年間通しても、旬のなかの『数日間しか漁期がない年』もある程で、その一瞬のチャンスを逃すか逃さないかで、その年の生産量と製品の品質が決まります。

ちなみに昨年夏は、異常な暑さが記憶にあると思いますが、銚子近海の水温も高く、一番ほしいマイワシ最盛期の7月以降に水揚げがピタッと止まってしまい、地元漁師も「ほうきで掃いちゃったように近海に魚がない」と嘆いた年でもあり、原料確保に大変苦戦した年でした。結果として、弊社缶詰を作るための漁期が、「2日間」しかなかったという異常な年でした。自然の海を相手にするという事は、そのようなリスクも常にあり、ある一定以上の魚にこだわり続け、高い品質を求めることは、年によっては、非常に厳しいリスクをかかえます。

それでも私たちは『続ける』ということを大切にしていきたいと、今年も出来る最善の努力はしていきます。皆様には、ぜひ、年ごとの原料の違いもお楽しみいただければ嬉しい限りです。さて、今年もそろそろ、とろイワシ缶の漁期判断をする時期になってきました。良い漁期に恵まれますように。

株式会社千葉産直サービス 専務取締役 富田 正和



暑い夏は鶏ムネ肉で、疲労回復！！



鶏ムネ肉に含まれる「イミダゾールジペプチド」には、抗疲労効果があるんです！

6月に入り、急に夏日が続き、早くも「熱中症」や暑さバテになった方もいらっしゃるのでは？これからやってくる暑さ疲れに、エコかざ鶏のムネ肉をご活用下さい。実は、鶏ムネ肉には「イミダゾールジペプチド」という成分があり、これが**抗疲労効果がある**と言われてしています。このイミダゾールジペプチドは、1日に200mg～400mgを毎日摂取すると特に効果があり、鶏ムネ肉 100g当たりには丁度、約200mgのイミダゾールジペプチドが含まれているのだそうです。この成分は熱に強いので、食品を煮たり蒸したりしても成分は損なわれません。ただし、食品を焼いた場合は、変性するので、煮込み料理がおすすめです。これから美味しくなる夏野菜と一緒にカレーや、トマトなどと煮た後に冷やして「冷製ラタイユ」に。エコかざ鶏のムネ肉は、臭みがなく淡白な口当たりでも旨みはあるので、美味しく食べて疲れを回復できます。



冷製でも美味しい夏野菜と鶏ムネ肉のラタイユ

照り焼き商品のタレを、より美味しくしていきます。

漬け込みダレに、自家製の秘伝の継ぎ足しダレを加え、より深みを増す味になりました。さらに美味しくなった、「つくば鶏」を使用した「若鶏の照り焼き」と「手羽元の照り焼き」を、どうぞご賞味下さい。



←つくば鶏の手羽元肉を、秘伝のタレに約2日間漬け込みます

NONGMO飼料育ち。

つくば鶏使用

旨みの濃いモモ肉使用

モモ肉 1枚
※約170g～

若鶏の照り焼き

凍 冷凍180日

つくば鶏の手羽元が4～5本入り

手羽元の照り焼き

180g 凍 冷凍180日



スチームオーブンで表面は香ばしく中はふっくらと焼き上げます。→



駿河湾産・釜揚げ桜えび 値上げのお知らせ

国内産桜えびの唯一の産地、静岡県駿河湾由比港では、海水温の低下などの理由で、今春のエビ漁が大変不漁となりました。新聞等の報道によると、漁獲量は昨年の3割しかなく、地元で開催される、桜えび祭りも中止となるほどでした。そのような厳しい状況のため、7月より販売価格を値上げさせていただきます。原料事情、何卒ご理解の上、ご了承くださいませ、よろしくお申し上げます。



7月1日より値上げ

釜揚げ桜えび

100g 凍 冷凍60日

※価格は注文用紙でご確認ください。

「とろさば水煮」在庫終了のお知らせ



先日、産直健美ニュース号外として、ファックスにてご連絡させて頂きましたが、ご好評につき「とろさば水煮」の2013年生産分の在庫が、早期終了となります。4月の増税以降、停滞すると思っていた缶詰の需要が、「とろさば水煮」だけは人気の波が衰えませんでした。昨年夏からのサバ缶ブームと、昨年は原料のさばが当たり年だった影響もあるかもしれません。例年並みの生産量だったのですが、見込みより早くの終了のお知らせとなりました。次期生産は、11月前後の漁期次第です。大変恐縮ではございますが、製品事情を何卒ご理解下さいます様、お申し上げます。