



「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

2月号

発行 2014年2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/>

見直そう。
自宅の
防災品

非常食に旬食材を

非常時や食事に不便な時、簡単に摂れる食事としてインスタント食品が代用されますが、そんな時こそ中身の良い食事をして難を乗り切りたいものです。美味しさもさることながら、青魚の栄養も閉じ込めた千葉産直の缶詰は、非常食の1つとして買い置きにオススメです。ご自宅、またお勤め先などの防災品にも、是非ご検討下さい。



3月11日は防災用品を見直し、東日本大震災を忘れない日に。

3月は防災用品を見直し 震災を忘れない日に

3月11日は、防災用品点検の日。この日は買い置きしている缶詰など、防災品の定期点検をしましょう。

非常食の賞味期限は見落としやすいものです。また点検日は、大きな傷跡を残した東日本大震災を風化しない、忘れないための、大事な日に。

残り1年を切った缶詰は 美味しく食べよう。

点検をしたら「賞味期限が間近だった」なんて発見がよくあります。でも、実をいうと、出来立ての缶詰より、少し日が経った缶詰の方が、原料の青魚の旨みと、こだわりの調味料が合った、美味しい味付けになっているんです。

期限に気づいた時点で美味しく食べて、非常時に困らないよう、新しい缶詰に買い替えをお願いします。

旬の青魚の栄養を 逃さず閉じ込めた食品

千葉産直の缶詰は、原料の品質にこだわり、旬の脂ののった青魚を使用。この青魚の脂には、カルシウムやDHA・EPAと言った栄養素も豊富に含まれています。缶詰はこの栄養素を逃さず調理でき、煮魚や焼き魚と比べると骨まるごと食べられて、美味しさと一緒に栄養を簡単に摂取できる、優れた食品です。

販売店の皆様へ

防災品需要に合わせて、販促・ご企画ください。



写真のイメージのように、テーマ POP と訴求商品を限定して、レジ回りなどの小スペースに置くだけでもお客様にアプローチできます。「非常食に旬食材」の POP (弊社から郵送可能です) など、イメージが湧く簡単なディスプレイと共に、訴求したい缶詰を積み上げて、3月や9月に合わせて販促してはいかがでしょうか。需要にお答えするだけでなく、お店の定期的な商品循環にもつながります。



缶詰の販促 POP は弊社から、お送りできます。(データ転送も可)
ご希望がございましたら、営業窓口の梅津(うめづ)まで、お気軽にご連絡下さい。



おひな祭りや春のお祝いに。

凍ったまま、炊飯器に入れて炊くだけ！

カンタン♪
ベシ♪に
作れます。

千葉県産の

こだわり素材
いろいろ、三種類

炊込みご飯の素

椎茸・しめじ・舞茸
国産きのこたっぷり
旨みと香りで美味しい



国産きのこご飯の素

内容量160g(2台用) 凍 180日

原材料:椎茸(千葉県産)、しめじ(国産)、舞茸(国産)、にんじん(無農薬・無化学肥料)、油揚げ(国産大豆使用)、醤油(ヤマヒサ)、昆布エキス、発酵調味料(味の母)、ごま油(玉締め压榨法)、食塩(海の精)、砂糖(喜界島)、かつお節エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

磯の香りゆたかな
房総ひじきと、
青大豆が美味しい



房総ひじき飯の素

内容量160g(2台用) 凍 180日

原材料:ひじき(千葉県白浜産)、青大豆(北海道、無肥料自然栽培)、にんじん(千葉県他、無農薬無化学肥料)、鶏もも肉(茨城県)、油揚げ、醤油(ヤマヒサ)、昆布エキス、食塩(海の精)、砂糖(喜界島)、かつお節エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

房総もち豚とごぼうの
相性が抜群に
美味しい



根菜と房総もち豚飯の素

内容量160g(2台用) 凍 180日

原材料:豚肉(千葉県)、ごぼう(千葉県他 無農薬無化学肥料)、にんじん(千葉県他 無農薬無化学肥料)、醤油(ヤマヒサ)、昆布エキス、砂糖(喜界島)、発酵調味料[味の母]、ごま油、食塩(海の精)、かつお節エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

お子さまが喜ぶ！

炊込みご飯 簡単メニュー

炊いて食べるだけでなく、ちょっと、ひと手間加えるだけ。
お子様のお弁当や、お休みの日のカンタンお昼メニューに。

根菜と房総もち豚の 炊込みおむすび



冷凍のままの「根菜と房総もち豚飯の素」を二合のご飯と炊きます。炊き上がったたら、適度な大きさに握るだけ。
海苔を巻いて磯の風味が美味しいおにぎりにしても。

オムレツのつけ ひじきご飯



冷凍のままの「房総ひじき飯の素」を二合のご飯と炊きます。炊き上がったたら、適量をお皿に盛り付け、お好みの味付けでオムレツを作り、ふんわりと載せお召し上がり下さい。

2月下旬に本アップ予定！



ホームページ『リニューアル』します



現在制作中のトップページです。
(内容変更の可能性あります)

千葉県産のホームページをリニューアル予定で、ただいま制作中です。

「千葉県産ってどんな会社？」「どんな商品を取り扱っているの？」「作り手はどんな人？」「どこで売っているの？」「缶詰レシピを知りたい。」という、数々のお問い合わせに網羅した内容で、実は目標スケジュールを悠に越してしまいましたが、2月中旬には完成したページから順次アップしていく予定です。

千葉県産商品のお取扱い店舗様には、販促にお使いいただけるPOPのダウンロードページや、またお店の所在地などをご紹介できるリンクページなどもご用意しております。

皆様にも楽しみにしてご覧いただけるような、そんなホームページ作りをしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひ致します。



無添加加工の千葉県産なら
ではの思い、「リセプト」等も
ご覧いただけます



取扱店舗のご紹介ページ

リンク可能な店舗様は営業窓口
の「しめじ」で連絡下さい。