

2016年



「年末商戦 徹底サポート！」

年末商材展示商談会

名北魚市場株式会社

日時 9月27日 (火)

10:00~14:00

場所 太物・冷凍・塩干

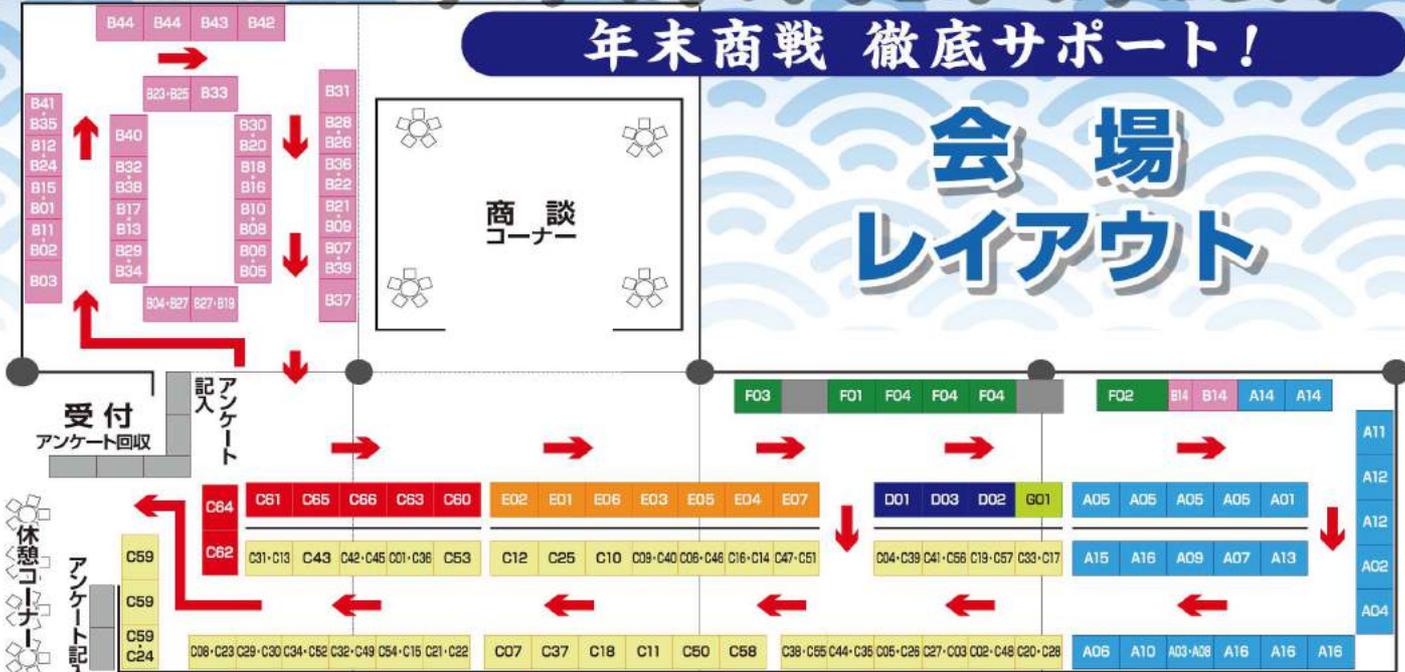
低温売場

2016 年末商材展示商談会

年末商戦 徹底サポート!

会場レイアウト

商談コーナー



塩冷(冷)	B08 株式会社かねすえ	B33 三波食品(株)	C13 かね七(株)	C38 有マザー食品	C62 株式会社ふじや食品
A01 株式会社飛鳥フーズ	B09 株式会社かねふく	B34 株式会社宮近	C14 株式会社蒲サ食品	C39 株式会社まるい水産	C63 株式会社マルシンフーズ
A02 株式会社海老將軍	B10 サトー食品(株)	B35 株式会社様ヤ印	C15 株式会社海文	C40 株式会社丸う田代	C64 株式会社マルマツ
A03 株式会社オーシャンフーズ	B11 株式会社三幸	B36 株式会社様ヤマカ食品	C16 株式会社南川上食品	C41 株式会社マルス蒲鉾工業(株)	C65 株式会社珉珉食品(株)
A04 北島水産(株)	B12 株式会社三幸産業	B37 株式会社様ヤマコン	C17 株式会社海西八洋	C42 株式会社丸善	C66 株式会社ヨコココデアイリーフーズ
A05 株式会社極洋	B13 株式会社南庄屋	B38 株式会社様ヤマジン	C18 株式会社紀文食品	C43 株式会社マルタ食品(株)	青物
A06 株式会社ショクリュー	B14 株式会社水研	B39 株式会社吉野水産(株)	C19 株式会社桂林閣	C44 株式会社丸富	D01 株式会社ジャパンシーフーズ
A07 株式会社大文字屋商店	B15 鈴木食品(有)	B40 株式会社若女食品(株)	C20 株式会社小杉食品	C45 株式会社マルブン食品(株)	D02 株式会社ヨンキョウ
A08 株式会社タイム	B16 株式会社大栄フーズ(株)	B41 株式会社渡渡會	C21 株式会社小牧	C46 株式会社丸又	D03 名北魚市場(株) 青物課
A09 株式会社ニチレイフレッシュ	B17 株式会社竹田食品販売(株)	B42 名北魚市場(株) 鮭鱒	C22 有佐藤修商店	C47 株式会社水野水産(株)	特種
A10 日本海冷凍魚(株)	B18 株式会社武輪水産(株)	B43 名北魚市場(株) 魚卵	C23 株式会社サンヨーフーズ(株)	C48 株式会社mizkan	E01 株式会社蟹屋
A11 日本水産(株)	B19 株式会社中央水産(株) 海老道楽	B44 名北魚市場(株) 塩干	C24 株式会社瑞達社	C49 株式会社美濃屋吉兵衛商店	E02 株式会社かねて水産
A12 株式会社ノースイ	B20 株式会社中外フーズ	加工食品	C25 株式会社スギヨ・株式会社高浜	C50 株式会社有みやけ食品	E03 株式会社大昇食品
A13 株式会社マリネット	B21 株式会社ディメール	C01 株式会社朝明水産(有)	C26 株式会社大市珍味	C51 株式会社村田蒲鉾	E04 株式会社日本海フーズ
A14 株式会社マルハニチロ(株)	B22 株式会社津道南冷蔵	C02 株式会社朝日屋食品	C27 有大成	C52 株式会社名城食品(株)	E05 株式会社八戸協和水産(株)
A15 有南名北セイワ水産	B23 株式会社様布目	C03 株式会社明日香食品(株)	C28 株式会社タカノフーズ(株)	C53 株式会社ヤマサ蒲鉾(株)	E06 株式会社有まるごう商店
A16 名北魚市場(株) 冷凍	B24 株式会社八葉水産	C04 株式会社阿部善商店	C29 株式会社高山麵業(株)	C54 株式会社山武食品	E07 三重県漁連鮮魚工場本部
塩冷(塩)	B25 株式会社浜常食品工業(株)	C05 株式会社新珠ゴールデンエッグ(株)	C30 株式会社武生製麵	C55 有ユーキ	太物
B01 株式会社味の海豊	B26 株式会社日高食品工業(株)	C06 株式会社様いちろうこ	C31 株式会社様つきじもと彦	C56 株式会社米久(株)	F01 株式会社有ディ・エッチ・エー・マリソフーズ
B02 株式会社味の加久の屋	B27 株式会社福利物産(株)	C07 株式会社一正蒲鉾(株)	C32 株式会社東洋水産(株)	C57 株式会社楽陽食品(株)	F02 株式会社東洋冷蔵(株)
B03 株式会社飯田商店	B28 株式会社マリン大王	C08 株式会社小川屋	C33 株式会社ドリムフーズ	C58 株式会社ワイエムフーズ	F03 株式会社福一漁業(株)
B04 株式会社オカムラ食品工業	B29 株式会社マルイチ前田商事(株)	C09 株式会社小川原鈴廣	C34 株式会社飛電	C59 名北魚市場(株) 加工食品課	F04 名北魚市場(株) 太物課
B05 株式会社角萬	B30 株式会社マルトモ(株)	C10 株式会社様龍清	C35 株式会社フジッコ(株)	加工試食コーナー	青果
B06 株式会社カネサン 佐藤水産	B31 株式会社南マルナマ食品	C11 株式会社かね貞	C36 株式会社伏見蒲鉾(株)	C60 株式会社井村屋(株)	G01 株式会社名果(株)
B07 株式会社カネタ ツーワン	B32 株式会社マルヤ水産	C12 株式会社カネテツデリカフーズ(株)	C37 株式会社様堀川	C61 株式会社サンサス商事	

追加出展

塩冷(塩) (株)マルダイ畑川
(株)かね徳

出展中止

塩冷(塩) 福利物産(株)
(株)カネサン 佐藤水産

2016年
年末商材展示商談会
商品カタログ

営業第一部

特種課

- ・ (株)蟹屋
- ・ (株)大昇食品

営業第二部

太物課

- ・ (株)DHA マリンフーズ
- ・ 東洋冷蔵(株)
- ・ 福一漁業(株)

営業第三部

塩冷課 (冷凍)

- ・ (株)オーシャンフーズ
- ・ (有)名北セイワ水産
- ・ (株)ショクリュー
- ・ (株)タイム
- ・ 日本水産(株)
- ・ (株)大文字屋商店
- ・ (株)極洋
- ・ (株)海老将軍
- ・ (株)マリネット
- ・ (株)ノースイ
- ・ (株)ニチレイフレッシュ
- ・ マルハニチロ(株)

青果

- ・ 名果(株)

(※企業名順不同)

商品リスト

株式会社 蟹屋

見積有効期限:次回お見積まで

商品名	規格	荷姿	賞味期間	産地・条件	保管温度	備考
国産天然 真ふぐちり	300g	8p×5	D+3日	国産	冷凍	身150g:出汁取り用骨150g
国産天然 真ふぐちり	500g	6p×4	D+3日	国産	冷凍	身300g:出汁取り用骨200g
国産 あんこうちり	300g	8p×5	D+3日	国産	冷凍	身4:アラ6
国産 あんこうちり	500g	6p×4	D+3日	国産	冷凍	身4:アラ6
国産天然の真ふぐのタタキ	500g	20p	冷凍1年	国産	冷凍	7本~10本
とらふぐヒレ	5g	12p×5	常温1年	国産	常温	化粧箱入り
とらふぐヒレ	50g	10p×2	〃	〃	〃	チャック袋
鯨のたたき	60g	10p×5	D+4日	国産	冷凍	
鯨ユッケ	60g	10p×5	D+4日	国産	冷凍	新製品
さらし鯨(小型鯨類)	100g	18p×3	D+9日	国産	冷凍	
ふぐ皮ちゃんぽん	60g	8p×6	D+6日	国産	冷凍	新製品
とらふぐ皮	60g	8p×6	D+6日	国産	冷凍	

チルド・冷チルスワイ商品一覧

株式会社 大昇食品
TEL:0859-44-7511
FAX:0859-42-2052

写真				<ul style="list-style-type: none"> ●掲載重量以外の仕立てもOK ●冷凍出荷の場合、賞味期限は製造日起算で180日、解凍後消費期限は解凍日含め5日 ●入数変更、抱き合わせ同梱可能 ●各種、調味液の有無をお選びいただけます。
商品名	ボイルズワイ棒肉	ボイルズワイ棒ポーション	ボイルズワイ棒くずれ	
規格	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10	
消費期限	D+5	D+5	D+5	
保存方法	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●小棒:10g前後/本、中・大棒:15-20g程度 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:中棒300g 	<ul style="list-style-type: none"> ●中・大:25g前後/本 小:18g前後/本 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:270g 	<ul style="list-style-type: none"> ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:300g 	

写真				
商品名	ボイルズワイ2本爪ポーション	ボイルズワイ1本爪ポーション	ボイルズワイ爪玉	ボイルズワイ爪フレーク
規格	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10
消費期限	D+5	D+5	D+5	D+5
保存方法	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●大爪:25gUP/粒 中爪:20-24g程度/粒 小:19gUN/粒 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:大350g 	<ul style="list-style-type: none"> ●大:24g前後/粒 中:18g前後小:14g前後 極小:10gUN ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:大250g 	<ul style="list-style-type: none"> ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:200g 	<ul style="list-style-type: none"> ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:200g

写真				
商品名	ボイルズワイ爪下棒肉	ボイルズワイ爪下ポーション	ボイルズワイ爪下くずれ	ボイルズワイフレーク(小指、南蛮入)
規格	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10	500g×6、400g・300g×8、200g×10
消費期限	D+5	D+5	D+5	D+5
保存方法	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●5g前後/本 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:200g 	<ul style="list-style-type: none"> ●20g前後/本 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:400g 	<ul style="list-style-type: none"> ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:300g 	<ul style="list-style-type: none"> ●肩コロ80%、小指・南蛮20% ※写真イメージ:400g

写真				
商品名	ボイルズワイ棒肉	ボイルズワイ棒くずれ	ボイルズワイ爪下くずれ	ボイルズワイフレーク(小指、南蛮入)
規格	(60、70g、80g、90g、100g)×20入	(60、70g、80g、90g、100g)×20入	(60、70g、80g、90g、100g)×20入	(60、70g、80g、90g、100g)×20入
消費期限	D+5	D+5	D+5	D+5
保存方法	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下	要冷蔵 4℃以下
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●小:10g前後/本 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:80g 	<ul style="list-style-type: none"> ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:80g 	<ul style="list-style-type: none"> ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:70g 	<ul style="list-style-type: none"> ●肩コロ80%、小指・南蛮20% ●産地:カナダ、米国、ノルウェー ※写真イメージ:70g

冷凍スワイ商品一覧

株式会社 大昇食品
TEL:0859-44-7511
FAX:0859-42-2052

写真				<ul style="list-style-type: none"> ●掲載重量以外の仕立てもOK(商品によっては不可も有) ●受注生産以外は基本的に在庫を持って販売しておりますが原料事情や商談により欠品している場合がありますので基本的に在庫確認条件でお願い致します。
商品名	ボイルズワイ棒ポーション	ボイルズワイリングカット	ボイルズワイ2本爪ポーション	
規格	1kg(500g×2)×10入	1kg×6入×2合	1kg×6入×2合	
賞味期限	2年	2年	2年	
保存方法	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(1kg):21/25 26/30 31/40 41/50 ●産地/カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(1kg):11/15 16/20 21/25 26/30 31/40 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(1kg):21/25 26/30 31/40 41/50 ●産地:カナダ、米国、ノルウェー 	

写真				
商品名	ボイルズワイ1本爪ポーション	ボイルズワイ爪下ポーション	ボイルズワイ南蛮付サイドカット	ボイルズワイ1肩(ワンポーションタイプ)
規格	500g×16入	1kg×6入×2合	500g×12入×2合	20肩×2合
賞味期限	2年	2年	2年	2年
保存方法	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(500g):11/15 16/20 21/25 26/30 41/50 ●産地/カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(1kg):41/50 ●産地/カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(500g):10/15 16/20 ●産地/カナダ、米国、ノルウェー <p>※受注生産</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●1肩約230g ●脚:南蛮付ハーフポーション、肩:半割、爪:半割、爪下:半割 ●産地/カナダ、米国、ノルウェー <p>※受注生産</p>

写真				
商品名	ボイルズワイガニ	ボイルズワイガニ(化粧箱)	ボイルズワイむき身詰合せ	生ズワイ脚(化粧箱)
規格	350g×12入×2合	1kg×10入	530g×6入	1.3kg×6合
賞味期限	2年	2年	2年	2年
保存方法	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●脚:ハーフポーション、肩:半割、爪・爪下:半割、小指・南蛮入れ込み ●産地/カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●脚:ハーフポーション、肩:半割、爪・爪下:半割、小指・南蛮入れ込み ●産地/カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●脚:100g 爪下棒肉:130g 爪肉入肩肉:150g×2p ●産地/カナダ、米国、ノルウェー 	<ul style="list-style-type: none"> ●セクション6-7肩 ●150-200g/肩 ●産地/ロシア、スペイン、ノルウェー

写真				
商品名	生ズワイ棒ポーション(生食可)	生ズワイ南蛮付ポーション(生食可)		
規格	500g×10入	500g×10入		
賞味期限	2年	2年		
保存方法	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下		
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(500g):13本 15本 20本 25本 30本 ●産地/カナダ ●加工地/中国 	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(500g):15本 20本 25本 ●産地/カナダ ●加工地/中国 		

その他商品一覧

株式会社 大昇食品
TEL:0859-44-7511
FAX:0859-42-2052

写真				
商品名	トラウトサーモンフィーレ			
規格	5kg×2合			
消費期限	鮮魚			
保存方法	鮮魚			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(5kg):4入 5入 6入 ●産地/チリ、ノルウェー ●中骨取、鱗・皮・腹骨・カマ付 			

写真				
商品名	トラウトサーモンフィーレ			
規格	10kg			
賞味期限	180日			
保存方法	要冷凍 -18℃以下			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズ(10kg):約10枚入 ●産地/チリ、ノルウェー ●中骨取、鱗・皮・腹骨・カマ付 ※要加熱 			

写真				
商品名	紅ずわい棒肉3段(韓国)	紅ずわい棒肉4段(韓国)	紅ずわいJP・RF(韓国)	紅ずわい棒くずれ(韓国)
規格	1kg×12入	1kg×12入	1kg×12入	1kg×12入
賞味期限	2年	2年	2年	2年
保存方法	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下	要冷凍 -18℃以下
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●120-170本/kg ●産地・加工地/韓国 ●無添加 	<ul style="list-style-type: none"> ●180-240本/kg ●産地・加工地/韓国 ●無添加 	<ul style="list-style-type: none"> ●くずれ身100% ●産地・加工地/韓国 ●無添加 	<ul style="list-style-type: none"> ●くずれ身30%フレーク身70% ●産地・加工地/韓国 ●無添加

写真				
商品名	紅ずわいフレーク(韓国)			
規格	1kg×12入			
賞味期限	2年			
保存方法	要冷凍 -18℃以下			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●フレーク身100% ●産地・加工地/韓国 ●無添加 			

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	(株)シヨクリュー	アサリ酒蒸し 約10粒	90g	50p	2	中国		アサリと日本酒をパックしてから加熱調理しました。 1パック1人前の使い切りです。	
2	(株)シヨクリュー	ムール貝白ワイン蒸し 約6粒	80g	50p	2	韓国		ムール貝と白ワインをパックしてから加熱調理しました。 1パック1人前の使い切りです。	
3	(株)シヨクリュー	シジミ殻付ボイル	125g	40p	2	中国		シジミを殻付きのままパックしてから加熱調理しました。 煮汁ごと使用可能です。	
4	(株)シヨクリュー	アサリむき身ボイル ノーグレーズパック L(300-500粒)	250g	20p	2	中国		高圧、高温、短時間で蒸し上げています。 ノーグレーズ品でドリップもほとんど出ません。	
5	(株)シヨクリュー	ベニズワイガニ ボイル 棒ポーション 15、20、25、30、31-35本/p	NET240g	12p	2	ロシア産 ベトナム加工		船凍の原料をひとつづつ丁寧に手剥き処理しています。 蟹の旨味が残った商品です。	
6	(株)シヨクリュー	ベニズワイガニ ボイル 爪ポーション	NET700g	12p	1	ロシア産 ベトナム加工		船凍の原料をひとつづつ丁寧に手剥き処理しています。 蟹の旨味が残った商品です。	
7	(株)シヨクリュー	ベニズワイガニ ボイル フレーク	NET200g	12p	4	ロシア産 ベトナム加工		船凍の原料をひとつづつ丁寧に手剥き処理しています。 蟹の旨味が残った商品です。	
8	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル 棒肉 15本、20本、25本、30本	NET240g	12p	2	カナダ産他 中国・ネシア 加工		使いやすいIQFの小パックで無駄なくご使用いただけます。	
9	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル 棒ポーション 40本、50本	NET800g	12p	1	カナダ産他 中国・ネシア 加工		使いやすいIQFパックにしました。生ズワイガニと比べ黒変しにくく、 身の縮みも少ないです。	
10	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル 二本爪ポーション 21-25、31-40、41-50、51-60	NET800g	12p	1	カナダ産他 中国・ネシア 加工		爪先を残してむき身加工しました。食べやすく、カニらしさも アピールできます。	
11	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル フレーク	1kg	6p	2	カナダ産他 中国・ネシア 加工		ズワイガニの肩の部分と赤身部分を混合し調味加工しました。	
12	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル フレーク	300g	40p	1	カナダ産他 中国・ネシア 加工		ズワイガニの肩の部分と赤身部分を混合し調味加工しました。	
13	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル 爪下棒肉	NET800g	12p	1	カナダ産他 中国・ネシア 加工		ズワイガニの爪下部分を剥き加工し使いやすいよう IQF凍結しています。	
14	(株)シヨクリュー	ズワイガニ ボイル ボンボリ	NET800g	12p	1	カナダ産他 中国・ネシア 加工		ズワイガニのボンボリ部分を剥き加工し使いやすいようIQF凍結しています。	

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株)

塩冷課

荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1 日本水産(株)	AR赤えび	L1(10-20)	2kg	6	アルゼンチン産		高鮮度のARBUMASAブランド 焼いても揚げても生食でも使えます	
2 日本水産(株)	AR赤えび	L2(20-30)	2kg	6	アルゼンチン産		高鮮度のARBUMASAブランド 焼いても揚げても生食でも使えます	
3 日本水産(株)	バナナえび	26/30	1.8kg	6	インドネシア産		インドネシアの海で育った天然えびです	
4 日本水産(株)	ポイル甘えび	60-80尾	1kg	12	ロシア産		自然解凍でそのまま食べれます	
5 日本水産(株)	ポイルズワイセクション	7-8肩	7-8肩	3	ロシア、アメリカ産 ／国内、中国加工		身入りばっちりのズワイがにです	
6 日本水産(株)	うま紅(小型)	12-15枚	10kg		ロシア産／国内加 工		ロシアカムチャッカ半島にて定置漁獲した脂のりの良い 紅鮭を定塩加工いたしました	
7								
8								
9 日本水産(株)	トラウト定塩	8-11枚	10kg		チリ産／チリ加工		ワンフローズンでおいしい	
10 日本水産(株)	金目鯛炙り	151/220	2kg	4	クック諸島、NZ産 ／タイ加工		今秋冬新商品	
11 日本水産(株)	銀ひらすセンターカット	7-9枚	5kg	2	アルゼンチン、NZ 産／国内加工		照焼き、西京漬にてお使え頂けます	
12 日本水産(株)	メロカマ-half IQF	200-400g	5kg	2	アルゼンチン産／ 中国加工		新商品 使いやすいよう小分けにしました	
13								
14								
15 日本水産(株)	ほたて玉冷	2S-4S	1kg	10	北海道産		稚内東部、巽の良品です	

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	(株)極洋	尾付きのばしえびBT 6/8	10尾×8×2			ネシア・ ベトナム		年末向けの大型サイズです	佐藤
2	(株)極洋	尾付きのばしえびバナメイ 8/12	10尾×8×2			ネシア・ ベトナム		年末向けの大型サイズです	佐藤
3	(株)極洋	尾付きのばしえびバナメイ13/15	15尾×8×2			ネシア・ ベトナム		年末向けの大型サイズです	佐藤
4	(株)極洋	保水バナメイムキぶりぶり 31/40	(600g×3)×6			ネシア・ ベトナム		弊社PBムキエビ。	佐藤
5	(株)極洋	PDバナメイムキ31/40	(900g×2)×6			フィリピン		「I LOVE SHRIMP」ブランド。良品の無保水バナメイムキです。 味も非常においしいです！	佐藤
6	(株)極洋	尾付きバナメイムキ”舞”26/30	1kg×10			ベトナム		見栄えの良い尾付きムキ	佐藤
7	(株)極洋	生食用ポイルムキ海老61/70	500g×10×2			ベトナム /タイ		解凍売りやサラダのトッピングに	佐藤
8	(株)極洋	オースト天然タイガー31尾	800g×12			ベトナム 加工	海老の恵	生食可能	平谷
9	(株)極洋	有頭シータイガー15尾	1.5k×6			ナイジェリア	海老の極	天然、塩焼きに！	平谷
10	(株)極洋	有頭BT45尾	1.3k×6			ベトナム		極洋ブランド黄金の海老	平谷
11	(株)極洋	さばフィーレ40枚	5kg×2					ノルウェー原料/ノルウェー加工	井上
12	(株)極洋	赤魚切身骨取70g	10枚×7×2					アメリカ原料/中国加工	佐藤
13	(株)極洋	すけそうだら骨取フィレー15枚	5kg×2					アメリカ原料/中国加工	佐藤
14	(株)極洋	ひょうまとう鯛切身110g	10kg					NZ原料/国内加工	平谷
15	(株)極洋	バススキルス骨取フィーレ (170~220g)	1kg×10					ベトナム原料/中国加工	平谷

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	(株)極洋	ポイル帆立 2S	1kg×10			北海道		フジヤマBR/生食用/NET800g	種子田
2	(株)極洋	ベビー帆立 2S	1kg×10			北海道		カネキン川村/生食用	種子田
3	(株)極洋	帆立貝柱 2S	1kg×10			北海道		丸美菅原/生食用	種子田
4	(株)極洋	片貝帆立 8/9	10P×15×2			北海道		清藤水産/加熱用	種子田
5	(株)極洋	牡蠣むき身 2L	1kg×10			広島県		タカノブBR/加熱用	種子田
6	(株)極洋	生ズワイ棒ポーション 25本	(25本×2袋)	6入		カナダ、 AK		約1kg/袋	種子田
7	(株)極洋	ポイルタラバシュリンク 5L	800g	4入	2合	ロシア		NET100%	種子田
8	(株)極洋	ポイルズワイ化粧箱 L	1kg×6			ロシア、他		丸八水産Br.	種子田
9	(株)極洋	ポイルズワイ化粧箱 3L	6肩(約1.7kg)		4合	ロシア、他		丸八水産Br.	種子田

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北担当者
1 (株)極洋	藁焼き塩かつおタタキ		3kg	3合	静岡・太平洋		藁焼きの風味が塩で引き立つ商品です。	山崎
2 (株)極洋	東沖1本釣りカツオタタキS		3kg	3合	静岡・太平洋		ほんのり脂がのった1本釣りのカツオを炭火で炙りました。	山崎
3 (株)極洋	マグロタタキMD50g	50g×60P	3kg		随時変更		ネギトロ50gパック(マンナン入り)	山崎
4 (株)極洋	PSキハダスキンレスブロック		5kg	2合	静岡・太平洋		わかば丸が漁獲したキハダマグロです。	山崎
5 (株)極洋	ネシアバチ(キハダ)柵OL15		4.5k	2合	インドネシア・インド洋		ワンフローズン真空パック柵です。	山崎
6 (株)極洋	ネシアバチ(キハダ)スライス12	120g*10P*4	12kg		インドネシア・インド洋		ワンフローズン 安価な寿司ネタスライス12gです。	山崎
7 (株)極洋	カツオタタキ指宿山川		3kg	3合	鹿児島・太平洋		新工場の指宿食品にて鹿児島流に厚焼き炭焼をつくりました。	山崎

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	(株)極洋	だんどり上手 バサ切身(骨なし)40g	40g×5枚	20P	3合	ベトナム		ベトナムで養殖されている白身魚です。骨、皮を取り除き柔らかく食べやすい魚です。クセが無く淡白な味わいをお楽しみ下さい。	佐藤
2	(株)極洋	だんどり上手 バサ切身(骨なし)60g	60g×5枚	10P	3合	ベトナム		ベトナムで養殖されている白身魚です。骨、皮を取り除き柔らかく食べやすい魚です。クセが無く淡白な味わいをお楽しみ下さい。	佐藤
3	(株)極洋	だんどり上手 バサ切身(骨なし)80g	80g×5枚	10P	3合	ベトナム		ベトナムで養殖されている白身魚です。骨、皮を取り除き柔らかく食べやすい魚です。クセが無く淡白な味わいをお楽しみ下さい。	佐藤
4	(株)極洋	マンダイダイスカット(皮なし、骨なし)	1kg	10P		インドネシア		クセのない味付けきめ細かな身質が特長で、ステーキ、フライ、ムニエル、唐揚げ、煮もの等に幅広い料理に使えます。	佐藤
5	(株)極洋	ペルーいかダイスカット 約1.5cm角	1kg	10P		中国		ピザ、やきそば、お好み焼きの具や、炒めもの、かき揚げの具材としてご利用頂けます。	佐藤
6	(株)極洋	ペルーいか小切れ 約3×4cm	1kg	10P		中国		唐揚げとして非常に安価にご提供いただけます。	佐藤
7	(株)極洋	だんどり上手マンダイ切身(骨なし)60g	60g×5枚	10P	3合	インドネシア		味にクセがないので、フライ、ムニエル、唐揚げ、照焼き、煮物等にいろいろな料理にご利用できます。	山崎
8	(株)極洋	だんどり上手マンダイ切身(骨なし)80g	80g×5枚	10P	3合	インドネシア		味にクセがないので、フライ、ムニエル、唐揚げ、照焼き、煮物等にいろいろな料理にご利用できます。	山崎
9	(株)極洋	いかおやじ串85g	85g×10本	10P	2合	中国		スルメイカが高い中、かなりお安くご提供できます。外食はもちろん、水産売り場、惣菜売り場両方ともご利用頂けます。	佐藤
10	(株)極洋	鮮極えびM 7-8cm	20尾(130g)	20P	2合	タイ		お手頃&美味しい生えびが新登場しました。食感と味にこだわったリーズナブルな養殖えびです。生食用として寿司ネタとしてもご利用頂けます。	佐藤
11	(株)極洋	鮮極えびL 8-9cm	20尾(150g)	20P	2合	タイ		お手頃&美味しい生えびが新登場しました。食感と味にこだわったリーズナブルな養殖えびです。生食用として寿司ネタとしてもご利用頂けます。	佐藤
12	(株)極洋	鮮極えび2L 9-10cm	20尾(175g)	20P	2合	タイ		お手頃&美味しい生えびが新登場しました。食感と味にこだわったリーズナブルな養殖えびです。生食用として寿司ネタとしてもご利用頂けます。	佐藤
13	(株)極洋	炙りしめさばスライス9g	9g×20枚	20P	2合	ノルウェー		脂ののったノルウェーさばを炙って寿司ネタにしました。炙りネタの中でも非常に人気のある商品となっております。	佐藤
14	(株)極洋	いずみ鯛スライス7g	7g×20枚	20P	2合	台湾		台湾で養殖した鮮度良いイズミ鯛を寿司ネタ用にスライス加工しました。寿司ネタの中でも非常にリーズナブルな商品となっております。	佐藤
15	(株)極洋	焼きアトランハラススライスSG8g	8g×20枚	20P	2合	ノルウェー		ノルウェー産アトランティックサーモンのハラスを炙ってから寿司ネタ用にスライスしました。脂がのっているの美味しいです。	佐藤

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	(株)極洋	えびフライ 16/20	20尾	10小箱		ベトナム		カラーパン粉100%使用。出来上がりの色味が鮮やかなバナメイえびフライです。	佐藤
2	(株)極洋	えびフライ 21/25	20尾	10小箱		ベトナム		カラーパン粉100%使用。出来上がりの色味が鮮やかなバナメイえびフライです。	佐藤
3	(株)極洋	えびフライ 26/30	30尾	10小箱		ベトナム		カラーパン粉100%使用。出来上がりの色味が鮮やかなバナメイえびフライです。	佐藤
4	(株)極洋	えびフライ 31/40	40尾	10小箱		ベトナム		カラーパン粉100%使用。出来上がりの色味が鮮やかなバナメイえびフライです。	佐藤
5	(株)極洋	オーシャンキングマリンファイバーR	1kg	4袋	2合	愛媛県		カニの脚肉の剥き身状に成型したカニカマです。	種子田
6	(株)極洋	オーシャンキング かにごこち	1kg	4袋	2合	愛媛県		タラバガニの剥き身状に成型したカニカマです。	種子田
7	(株)極洋	オーシャンキング“極み”	750g(30本)	8袋	2合	愛媛県		カニの脚肉の剥き身状に成型したカニカマです。	種子田
8	(株)極洋	クリーミーコロッケ(かに)30	20個×5袋	3kg	3合	宮城県		コストパフォーマンスに優れたリーズナブルなクリーミーコロッケです。	佐藤
9	(株)極洋	だんどり上手 えびフリッター	500g	10袋	2合	宮城県		自然解凍で喫食できるエビのフリッターです。	佐藤
10	(株)極洋	だんどり上手 尾付きえびフリッター	500g	10袋	2合	宮城県		自然解凍で喫食できるエビのフリッターです。	佐藤

2016年年末商品展示会商品リスト

No	メーカー名	品名	サイズ	入数		産地・備考
1	(株)マリネット	ホイルタラハガニハーフポーション	1kg	1kgx8		
2	(株)マリネット	ホイルタラハガニハーフポーション	800g	1px8		
3	(株)マリネット	ホイルハルダイハーフポーション	1.5kg	1.5kgx4		
4	(株)マリネット	ホイルハルダイハーフポーション	1kg	1kgx8		
5	(株)マリネット	ホイルハルダイハーフポーション	450g	12px2		
6	(株)マリネット	ホイルスワイガニハーフポーション	1kg	1kgx8		
7	(株)マリネット	ホイルスワイガニハーフポーション	850g	6px2		
8	(株)マリネット	ホイルスワイガニハーフポーション	700g	6px2		
9	(株)マリネット	ホイルスワイガニハーフポーション	550g	8px2		
10	(株)マリネット	生ハルダイハーフポーション	1kg	1px8		
11	(株)マリネット	トラウトサーモンスライス	8g	30px2		
12	(株)マリネット	トラウトサーモンスライス	7g	30px2		
13	(株)マリネット	トラウトスモークサーモンスライス	500g	20p		
14	(株)マリネット	トラウトスモークサーモンスライス	200g	50p		
15	(株)マリネット	トラウトスモークサーモンスライス	40g	20px6x2		
16	(株)マリネット	トラウトサーモンロイン(血合無)	約150~500g	3kgx4		
17	(株)マリネット	トラウトサーモンロイン(血合付)	約330g	3kgx4		
18	(株)マリネット	トラウトサーモン炙りシート	18cm	40p		
19	(株)マリネット	トラウトサーモンシート	14cm	20px2		
20	(株)マリネット	トラウトサーモン炙りお造り	10g	50gx6x30		

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	マルハニチロ(株)	「アクアキング プロ」 バナメイ保水むきえび	31/40	1.8kg	6	ベトナム インドネシア ミャンマー		下ごしらえ済みのむきえびです。 加熱しても身が縮みにくい商品です。	
2	マルハニチロ(株)	無頭バナメイえび	41/50	1.8kg	6	エクアドル		海水養殖のおいしいえびです。	
3	マルハニチロ(株)	ボイル オマール(化粧箱入り)	375g	10尾	1	カナダ		解凍してそのまま召し上がれます。	
4	マルハニチロ(株)	市販用 オマール テルミドール	2 ¹ / ₂ ハーフ 入り	4パック	4	国内加工		オープンで簡単に調理できます。	
5	マルハニチロ(株)	無頭バナナえび	31/40	2kg	6	パプアニューギニア		船上で凍結した新鮮な天然えびです。	
6	マルハニチロ(株)	バナメイ有頭ボイル海老	L	1kg	2 x 5	マレーシア		活原料を使用し、味・色目にこだわった製品です。	
7	マルハニチロ(株)	ブラック有頭ボイル海老	25尾	500g	12	ミャンマー		活原料を使用し、味・色目にこだわった製品です。	
8	マルハニチロ(株)	ブラックボイルむきえび	L	500g	20	ミャンマー		活原料を使用し、味・色目にこだわった製品です。	
9	マルハニチロ(株)	ブラックえび天ぷら	16/20	10尾	10 x 2	ベトナム		年末の定番商品です。完全油調済みです。	
10	マルハニチロ(株)	新大えびフライ	8/12	5尾	10 x 2	ベトナム・インドネシア		ブラック原料の大きいえびフライです。	
11	マルハニチロ(株)	ロシアボタン海老	BFLL	500g	4 x 6	ロシア		大型サイズのボタン海老です。	
12	マルハニチロ(株)	ボイル甘えび	90/120	5kg	2	デンマーク・カナダ ・エストニア		船上でボイルした製品です。 そのままお召し上がり頂けます。	
13	マルハニチロ(株)	市販用甘えびパック8尾		8尾	10 x 4	ロシア原料・中国加工		年末の量販店向け製品として最適です。	
14	マルハニチロ(株)	ヤリイカリング	3-3.5cm幅	1kg	1x10	インド		皮つきヤリイカリングです。 大き目の規格で食べごたえがあります	
15	マルハニチロ(株)	薄皮剥き紋甲	400/500	4/500g	5kx2	モロッコ		西アフリカの紋甲をタイにて加工しています。	

展 示 会 商 品 リ ス ト

名北魚市場(株) 営業第三部 塩冷課

	荷主名	品 名	規 格	入数	合せ	産 地	JANコード	商 品 説 明	名北 担当者
1	マルハニチロ(株)	紋甲イカサク	300/500	300/500g	2kx5	セネガル		西アフリカの紋甲をタイにて加工しています。 サクになっており繁忙期に。	
2	マルハニチロ(株)	いくら醤油漬け	250g	16p	2	北海道	4950678100228	ロシア産チャム卵を北海道で加工しました。 年末商材として是非！	
3	マルハニチロ(株)	カキむき身	NET850g	10	1	広島	4901901045045	広島産牡蠣をIQF凍結しました。 鍋物・フライに最適です。	
4	マルハニチロ(株)	北海道産真イカのウニ和え	300g	20	2	北海道	なし	北海道産真イカとチリ・カナダ産のウニを和え、 珍味にしました。	
5	マルハニチロ(株)	紅鮭定塩フィレ	8kg	9枚 (8kg)	1	米国	なし	ピーターパンシーフーズの紅鮭をニチロシーフーズで 丁寧に漬込みました	
6	マルハニチロ(株)	トラウトスモークサーモン100g	100g	30	3	中国	4562202165513	じっくりと低温熟成させて旨みを引き出しました。	
7	マルハニチロ(株)	ずわい棒肉寿L	1kg	12	1	インド ネシア	なし	原料買付から加工までこだわったずわい剥き身製品です。	
8	マルハニチロ(株)	ずわい化粧箱1.7kg	1.7kg	8肩	3	ラトビアまたは ロシア	なし	バレンツ海の原料を使用した年末向けの化粧箱です。	

さくらんぼ もも 南水
 プラム ラ・フランス シナノスイート
 びゅうり シナノゴールド
 アスパラガス 秋映apple
 トルヨギキョウ 白 黒
 シャクヤク シャインマスカット
 えのき しめじ
 なめこ エリンギ

大地の恵み
信州中野

JA中野市



茸 えのきたけ 中野市は、全国一の生産量を誇っています。軸が何本も重なって育成し、カサが開ききらない物で白色もつやがあり、しっかりとした感じのものが、香りも味も格別です。

エリンギ ビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含みます。マツタケに似た歯ごたえがあり、口当たりが良くどんな料理にも合います。

ふなしめじ 従来の品種より、旨味を感じる物質であるグルタミン酸やアラニンが増え、制ガン抑制物質β-グルカンも約3倍に増加しました。逆に苦味成分とされるテルペンは約1/3以下となり、ほのかな甘味とマイルドな香りがあります。

なめこ 褐色で身が固く引き締まった粒のもので、水分に濡りのないものが良品です。日が経つと、ぬめりが溶けてドロドロになり色が暗褐色になります。袋詰めのまま冷蔵庫で一週間程度保存できます。制ガン抑制物質β-グルカン含有し、ビタミンDの効果を保つエルゴステリンも少量含んでいます。

バイリング(白靈茸) β-グルカンを豊富に含み、和食・洋食・中華を問わず幅広い料理の食材としてご利用頂けます。中国では病気の予防、治療に民間薬として用いられてきました。



えのたんハッピー テーブル宣言!

～朝からきのこ～



JA中野市

© Akio Kashiwara / JA Nakanoshi

えのたんおすすめ!きのこがおいしくいただける調味料。

CookDo
今日の大皿 牛エリンギ用



甘から醤油炒め。ほんのりカレー風味の合わせ調味料。(味の素)

きのこ炒めの素



きのこで鶏肉とねぎの炒めもの。ガーリック風味の合わせ調味料。(イチビキ)

きのこ炒めの素



素材の旨みを引き出す、バター・ガーリック風味の合わせ調味料。(日本食研)



きのこがおいしい!アヒーショの素
オリーブオイルとガーリックを使ったスペイン料理。(ダイショー)



エリンギの春雨炒め用セット
オイスターソース、XO醤が香る、中華風しょうゆ炒めのたれ。(ダイショー)



菜の匠 きのこ鍋用スープ
地鶏だしの豊かな旨み。ほっとする醤油味。(モランボン)



きのこのうま鍋
マイルドでコクのある胡麻みそ味の鍋用スープ。(くばら)

おいしい!楽しい!情報いっぱい!!

おいしいきのこレシピがいっぱい!

ナニタベル?

<http://nanitaberu.net/>

えのたん Twitter

<https://twitter.com/enotanto>

楽しいよ!

えのたん ネット



はまるよ! えのたん

ゲームアプリ



JA中野市 〒383-8588 長野県中野市三好町 1-2-3
TEL 0269-22-4195 FAX 0269-22-7883



きのこで朝食を楽しみましょう!!

江口文陽 氏
東京大学大学院農学系研究科 農学博士
日本食品衛生協会 理事

江口文陽



皆さん、規則正しい食生活習慣で日常を過ごしていますか？
ダイエットと称して朝食を抜く

習慣を耳にすることも近年は多いようです。さて、朝食を抜くことは私たちの、からだ、にとって良いことなのでしょうか？それは「NOー」です。

朝、睡眠から目を覚ましたとき私たちの体内のエネルギー量は大幅に減少しています。それは睡眠中に脳細胞が活発に活動して体内エネルギーを多く消費したからです。したがって朝食を食

さないことによって低血糖状態が続くと活力がわいてきません。すなわち、空腹による集中力の低下や情緒不安定を招くとともに、疲労が回復しないことがわかってきます。それでは大切な仕事や勉強なども効率があがりません。朝食は、体内の代謝によって減少した栄養素を補ってブドウ糖などのエネルギーを補充することで一日の始まりで最も大切な時間に脳を活性化させます。脳は記憶器官としての働きだけではなく、全身のホルモンや体温の調節などの恒常性の維持にとって最も大切な器官なのです。睡眠の時間に低下した体温を上昇させ代謝を高めるためにも、睡眠中に低下したエネルギー

きのこ、ハッピーテーブル宣言!

なぜ朝からきのこ?

ギーを適正に改善するためにも朝食は最も重要な食事とも言えるでしょう。

朝食が重要なことはおわかりいただけだと思いますが、どんな食材を摂ることが理想的なのでしょう。栄養素としては、炭水化物(糖質)、タンパク質などのエネルギー源や体温を上昇させる食品が必要です。また、腸をしっかりと動かすために食物繊維や水分などを上手に取り入れることなども不可欠です。

そのための最適な食品の一つとして糖質および食物繊維が豊富で生鮮食材において水分が豊富な、きのこ、を取り入れることで健康なからだづくりに大きく貢献するもの、私は考えます。

起きたばかりの朝食で脂質の多いものを食することは敬遠したくなるものです。朝は何かと忙しく時間もない方も多いでしょう。例えば、炭水化物の豊富な

アツアツのごはん、エノキタケ加工食品の、なめたけ、をトッピングすれば食は進むはず。また、タンパク質の豊富な豆乳にきのこを多く入れた「きのこ汁」などを食してみてもいいでしょう。低カロリーでありながら糖質やタンパク質が豊富であり活力を引き出す朝食になるはず。きのこを日替わりで変えていろいろなきのこ汁とアツアツごはんを食していたら、飽きも来ないものと考えます。規則正しい朝食を摂食することで快便・快眠の生活リズムが今まで以上にあなたにすばらしい健康をプレゼントしてくれると私は確信しています。

さあ、朝食の食材に、きのこ、を利用してみませんか…。



えのきたけのピーチーグル宣言!
「なめたけ」を使ったレシピ



塩なめたけ

材料

- ふなしめじ…200g ●エリンギ…100g
- えのきたけ…200g ●塩昆布…大さじ2
- 酒…少量 ●塩…適量



作り方

1. きのこは食べやすい大きさに切る。
2. フライパンにきのこ・塩昆布を入れ、酒を振りかけて炒める。
3. しんなりしたら塩で味を調える
4. 粗熱をとったら器に移して冷蔵庫で冷やす。

ひとくち情報

とても簡単にできる保存食「塩なめたけ」。常備しておけば、ご飯に、冷ややかに、和え物、炒め物などいろいろ使えて便利! 冷蔵庫で保存して1週間以内で食べきろう!

しょうがが入り!! なめ茸

材料

- えのきたけ…200g ●しょうが…小1/2 かけ
- 酒…大さじ2 ●砂糖…小さじ2
- みりん…小さじ1 ●しょうゆ…大さじ2.5



作り方

1. えのきたけは石づきを除去、1/3 長さに切ります。しょうがは皮をむき千切りにします。
2. 鍋にえのきたけと酒を入れ火にかけ、しんなりするまで炒ります。
3. しょうが、砂糖、みりん、しょうゆを加え、水気がなくなるまで煮詰めます。

しょうがやゴマをプラスしてオリジナルなめたけも作ってみよう!
みそ味やカレー味も楽しいかも!

「オリジナルなめたけ」も!



「なめたけ」
の作り方

材料 2人分

- えのきたけ…200g
- 酒…大さじ2
- 砂糖…小さじ2
- みりん…小さじ1
- しょうゆ…大さじ2.5



朝におすすめ!
「なめたけ」

作り方

- ① えのきたけは石づきを除去、1/3 長さに切ります。
- ② 鍋にえのきたけと酒を入れ火にかけ、しんなりするまで炒ります。
- ③ 砂糖、みりん、しょうゆを加え、水気がなくなるまで煮詰めます。

ひとくち情報

えのきたけの石づきは、株元1.5cm 位を落とします。切りすぎるともったいないです。



このレシピで作るための
えのきたけ

えのきたけおすすめ
「なめたけの素」
新発売!

ご家庭で簡単・手作りのなめたけ
～おいしいよ!
えのきたけを細かく切って、鍋
で5分煮るだけ。
ほかのきのこでも作れるよ。





なめたけと豆腐の冷や汁

材料 2人分

- なめたけ…大さじ3 ●木綿豆腐…1/2丁(150g)
- ①…●みそ…大さじ3 ●みりん…大さじ1
- だし汁…200ml ●きゅうり…1/2本
- 青しそ(せん切り)…5枚
- みょうが(小口切り)…1本

作り方

- ①木綿豆腐は粗くすし、合わせた①に入れて、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
- ②きゅうりは輪切りにする。
- ③器に①の豆腐を盛り、きゅうり、青しそ、みょうが、なめたけをのせ、混ぜていただく。



このレシピで使うきのこのなめたけ

なめたけともやしのおんかけがゆ



材料 2人分

- なめたけ…大さじ2
- ①…●鶏がらスープ…180ml
- オイスターソース…大さじ1
- しょうゆ…少々 ●砂糖…小さじ1
- もやし…50g ●水溶性片栗粉…大さじ2
- 白粥(市販) ●万能ねぎ(小口切り)…適量
- ラー油…適宜



作り方

- ①鍋に①を入れて火にかき、沸騰したらもやしを加え、しんなりするまで弱火で煮て、水溶性片栗粉でとろみをつける
- ②器に白粥を盛り、①のおん、なめたけをかけ、万能ねぎを散らす。好みでラー油をかけていただく。



このレシピで使うきのこのなめたけ



なめたけと大根、クレソンのサラダ

材料 2人分

- なめたけ…大さじ3 ●大根…1/5本
- クレソン…1束
- ①…●ポン酢しょうゆ…大さじ3
- オリーブ油…大さじ1 ●塩…少々

作り方

- ①大根は皮をむき、マッチ棒くらいの太さに切る。クレソンは2~3等分に切り、大根といっしょに氷水にさらし、水けを切る。
- ②器に①の野菜を盛り、なめたけをかけて、①をかける。



このレシピで使うきのこのなめたけ



なめたけチーズトースト

材料 4人分

- 【なめたけ(作りおきしておくとう便利)】
- えのきたけ…200g ●ふなしめじ…100g
- めんつゆ(ストレートタイプ)…1/2カップ
- 酒…大さじ2 ●食パン…4枚 ●バター…適量
- ピザ用チーズ…適量 ●ピーマンの輪切り…適宜

作り方

- ①なめたけを作る。えのきたけは石付きを落として、長さを半分にする。ふなしめじは石付きを落として、ほくしておく。熱したフライパンにきのこを入れて酒を振り入れ、しんなりしてきたらめんつゆを加えて、汁がほとんどなくなるまで煮る。なめたけの出来上がり。
- ②食パンにバターを塗り、①を適量のせ、好みでピーマンの輪切りをおき、ピザ用チーズを掛けて焼く。



このレシピで使うきのこのなめたけ・ふなしめじ

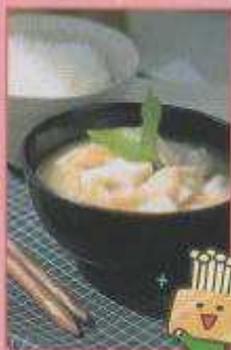
えのきたけの嬉しいポイント宣言! えのき氷おすすめレシピ



**忙しい朝の強い味方!
えのき氷は味噌汁にベスト
マッチ。**(1碗に半個~1個が適量)

**意外!フルーツジュース・野菜
ジュースにもOK!**
(レンジで溶かして混ぜてください)

簡単に食物繊維が摂取できます。



えのき氷ドレッシング

材料 2人分

- えのき氷…30g
- オリーブ油…100cc
- 酢…50cc
(又はワインビネガー)
- 塩…小さじ1
- 粒マスタード…小さじ1
- コショウ…少々



- 作り方**
- ①えのき氷は電子レンジで解凍します。
 - ②ボウルにオリーブ油以外の材料を加え、溶立でよく混ぜ混ぜを溶かします。
 - ③オリーブ油を加え混ぜ、出来上がり。

ポイント
えのき氷には乳化作用があり、オリーブ油と酢(ワインビネガー)をなじませてくれ分離しません。また、とろみがありますので、野菜によくからみます。

えのき氷のシーザーサラダ

材料 2人分

- えのき氷…1個(30g)
- レタス…4枚
- ベーコン…3枚
- クルトン、パセリ(みじん切り)…各適量
- マヨネーズ…大さじ1と1/2
- 生クリーム…大さじ2
- おろしにんにく…少々
- アンチョビーフィレ(みじん切り)…1枚
- サラダ油…大さじ2
- 粉チーズ…大さじ1/2



- 作り方**
- ①えのき氷は電子レンジ(800W)で30秒加熱して解凍し、②に混ぜて混ぜ、サラダ油を2回に分けて加え、さらに混ぜ合わせる。
 - ③に粉チーズを加えて混ぜ合わせる。
 - ④レタスはひと口大にちぎり、ベーコンは1cm幅に切る。
 - ⑤熱したフライパンでベーコンをカリカリになるまで焼く。器にレタス、ベーコン、クルトンの順に盛る。



えのき氷とは?

「えのき氷」はえのきたけ生産量日本一の長野県・JA中野市が開発した健康食品で、えのきたけを細かく砕き、煮詰め、凍らせて作ります。

えのきたけの食物繊維には、キノコキトサンというダイエットなどに効果のある成分がたくさん含まれています。が、「えのき氷」は、通常の調理法に比べ10倍もキノコキトサンが吸収しやすくなります。

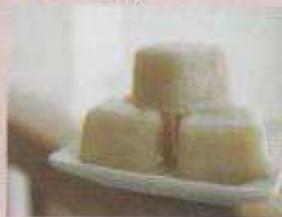
また、煮詰めることによりクアニル酸という旨み成分も出てきますので、みそ汁や鍋物、炒め物などにいれて調味料がわりに使うこともできます。

朝に使える「えのき氷」

えのき氷の作り方

材料 製氷皿2枚分

- えのきたけ…300g
- 水…400g



- ①えのきたけは石づき(約1.5cm)を除き、ざく切りにする。
- ②ミキサーにかける前に、日光に当てる(約1時間)と、ビタミンD2がアップします。
- ③ミキサーにかけペースト状にする。(約30秒)
- ④鍋にペーストを入れ、60分かき混ぜながら煮詰める。(焦げ、ふきこぼれに注意)
- ⑤火加減は弱火で、沸騰が弱く程度。
- ⑥はじめは700gの材料が、煮詰めると約500gになります。
- ⑦あら熱をとる。
- ⑧製氷皿に流し冷凍庫で凍らせる。
- ⑨1人1日当り3個を目安に、いろいろな料理に使います。
- ⑩ジッパー付きの冷凍用の袋に入れて保存。
- ⑪冷凍用のタッパーに入れて保存してもOK!



えのきたけ 菌を植えしてから収穫まで、約 50 日



軸が何本も重なって生育します。空が開ききらないもので、白色でつやがあり、しっかりとした感じのものが、喜りも味もまぐれていきます。収穫してからも成長するので、新鮮なものを早めに食べることをおすすめします。発ガン抑制物質β-グルカンを含んでいます。さらに、ビタミンB1、B2が多く、ビタミンDの効果をもつエルゴステロールを含んでいることが特徴です。



ぶなしめじ 菌を植えしてから収穫まで、約 100 日



うま味が増して料理映えし、にが味を感じない「きのこ」です。うま味成分であるグルタミン酸やアラニンが従来のものより多く含み、ほのかなあま味があります。苦味成分とされるテルペン類が、1/3以下となり、マイルドになりました。発ガン抑制物質β-グルカンも従来の数値より約3倍になりました。株がほくしやすく、料理が簡単になり調理をしてもシャキシャキ感がのこります。



エリンギ 菌を植えしてから収穫まで、約 55 日



エリンギは、あま味があってクセが無く、とてもおいしいきのこです。食感は歯ごたえがあって、アワビのようだとよく言われます。他きのこに比べて糖を多く含み、特にトレハロース（低カロリーな糖）が多く含まれています。それ以外にも、ビタミンB1やミネラル、食物繊維をたくさん含んでいますので低カロリーでとてもヘルシーなきのこと言えます。



なめこ 菌を植えしてから収穫まで、約 90 日



褐色で身が固く引き締まった粒のもので、水分に満ちたものがないのが良品です。ツルりとした口あたりが特徴です。袋詰めのまま冷凍庫で保存できますが、なるべく早めに食べて下さい。なめこの始めりはムチンでタンパク質の消化を助ける働きがあります。洗う場合は始めりを落とさないようサッと流す程度にします。発ガン抑制物質β-グルカンを含み、ビタミンDの効果をもつエルゴステロールを少量含んでいます。



中野市

「中野市」のえのきたけの生産量は日本一を誇ります。えのきたけのほかにも、ぶなしめじ、エリンギ、なめこなど品質の良いおいしいきのこを全国に向け出荷しています。最近では、バイリンクやあぎ草など珍しい高品質のきのこの栽培にも取り組んでいます。また、干しえのき、えのきヨーグルト、えのき味噌など関連商品の開発にも力を入れており、とくに今話題の「えのき氷」は、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるという研究結果が発表され、爆発的なヒット商品となっています。

きのこの産地 信濃県 中野市



えのたん

