

下関と飛騨高山の食文化をお届けします

「特撰頒布」は、自然が育んだ山海の幸、また通常ではなかなか入手しがたい特撰品を集めました。今季は、「飛騨高山」と「下関」の粋な食文化をお届けいたします。ぜひこの機会に、撰りすぐりの美味をご賞味いただきたく、謹んでご案内申し上げます。



下関は、源平の合戦をはじめ、数々の歴史の舞台となった町。海に開き、緑に抱かれ、美味が集う海峡都市としても有名です。下関の【みもすそ川別館】は、悠久の歴史を刻む海峡の傍に居を構える下関を代表するふく料亭です。



飛騨高山は自然に恵まれています。緑豊かな山々から湧き出る美しい水、澄んだ空気と昼夜の温度差が激しい気候。豊かな自然から高山の食文化が最高の味に育ちました。

ごはんは美味しい

胚芽精米

- 日本人の食卓には欠かせないお米。炊きたての御飯は日本人の元気の源。美味しいおかずと食べると、幸せな気分になりますね。
- 今回ご紹介するのは、おいしさで定評のある会津産「コシヒカリ」。福島県会津は肥沃な土壌と豪雪地ゆえの豊富な清水、お米の生育にふさわしい気候と条件が揃っています。その会津産コシヒカリを、最新の胚芽精米機でビタミンやミネラル・食物繊維を含んだ胚芽部分を80%以上残した、胚芽精米にしました。
- 胚芽精米のコシヒカリを炊くと、ほんのりとした甘み、ふっくらとやわらかな粘り、香りが三位一体バランスよく申し分ありません。美味なお米をよりおいしく召し上がっていただけるよう、ご注文後に精米して新鮮なままお届けします。



2kg…1,764円(税込) / 5kg…3,339円(税込)

ご注文はお電話で

フリーダイヤル
0120-014-781

お問い合わせもお気軽にどうぞ。
※携帯電話からもご利用いただけます。

受付時間 平日10:00~18:00

FAXで 03-3367-2656 (注文専用24時間受付)

インターネットで <http://www.sansui-shokuhin.com/order/>

お支払い

月々5,000円(税込) / 送料無料

※一括でのお支払いも承ります。ご注文時にお申しつけください。

お支払いは「コンビニ振込」「郵便振込」「銀行振込」をご利用いただけます。ご注文確認後、専用振込用紙を郵送いたします。振込用紙到着後1週間以内のお支払いをお願いいたします。

お届け

毎月のお品物を産地から直接お届けいたします。

※配達日のご指定、月ごとのお届け先のご変更はご遠慮ください。

※一部のお品物は、天候など収穫の条件により、発送時期や商品内容が変更になる場合がございます。ご容赦ください。

注意事項

- 商品写真は調理・盛りつけ例です。食器類などは、特に説明がない限り、商品に含まれておりません。
- 商品の仕様およびパッケージは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 生鮮品を含む食品のお届けのため、商品不良の場合を除いて返金・返品は一切承りかねます。お届け時にお客様の事由で、受け取りができず商品に劣化が生じた場合も返金・返品はできません。
- 品質管理には十分な注意を払っておりますが、万一の配送事故による汚損や破損、品質不良やご注文の商品と内容が違う場合など、弊社の責任によるものにつきましては、商品を交換させていただきます。
- 本カタログの有効期限は2011年8月31日(水)となります。
- 出荷地は、産地または加工地と異なる場合がございます。
- 表示価格は「消費税込」の価格です。
- 以下の地域・離島へは発送できませんので、あらかじめご了承ください。北海道：利尻郡、礼文郡 / 東京都：伊豆諸島(大島町、八丈町、青ヶ島村、神津島村、利島村、新島村、御蔵島村)、小笠原諸島(小笠原村) / 島根県：隠岐郡 / 長崎県：対馬市 / 鹿児島県：奄美市、大島郡、鹿児島郡 / 沖縄県：八重山郡、島尻郡(北大東村、南大東村)
- * 個人情報、商品の発送・お支払い、新商品・サービスに関するお知らせをするためにのみ利用させていただきます。
- * 当サービスは、株式会社山水食品が実施しております。商品の事務局は全て山水食品「頒布会窓口」となります。

販売元連絡先(頒布会窓口)

SANSUI 株式会社 山水食品
21胚芽精米推進協議会 会員

〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-15-1
TEL. 03-5348-3788 (受付時間 平日10:00~18:00)
FAX. 03-3367-2656

下関・飛騨高山
◆
編



特撰頒布会

※この線で裁ち落としたものが、仕上がりサイズになります



「陸奥湾産帆立」
「広島産牡蠣」「国産きのこ」
贅沢な国産具材をたっぷり入れた
料亭の炊き込みご飯。
ご家庭で簡単にお楽しみいただけます。
無添加でのお届けなので安心です。

- 炊き込みご飯の素 2合用×3袋
(陸奥湾産帆立1袋、広島産牡蠣1袋、国産きのこ1袋)
- 賞味期限：製造日より冷凍1年
- ※本商品は保存料、防腐剤を一切使用しておりません。



下関料亭 みもすそ川別館
料亭の無添加
炊き込みご飯の素
[三種]



月



初春に水揚げした天然の真ふくを、
丁寧に作りあげ仲夏にお届けします。
ふくの旨みを閉じ込めた
「たたき刺し」はお刺身感覚で、
ふりふりした食感の
「ふく一汐」は焼いても炙りでもお好みで。
熱々ご飯にも酒の肴にもお薦めです。

- 天然真ふくたたき刺し×1皿(約60g)、
真ふく一汐 約250g(4~5尾)、ポン酢2袋、紅葉おろし2袋
- 賞味期限：製造日より冷凍1年

※下関では
河豚(ふぐ)のことを、
福を招くよう、濁らずに
「ふく」と呼びます。

下関料亭 みもすそ川別館
天然
真ふくたたき刺しと
天然
真ふく一汐



月



お出汁にたっぷり漬けた
上品で奥深い辛味をもつ
下関料亭らしい明太子。
熱々のご飯にぴったりです。
ふくの生茶漬けど辛味和えは
ご飯はもちろん、酒の肴にもお薦めです。

- まかない明太子 200g×1袋、
ふく刺し生茶漬 60g×1本、
ふく刺し辛味和え 60g×1本
- 賞味期限：明太子：製造日より冷凍半年、
生茶漬・辛味和え：製造より冷凍1年

※まかない明太子は
着色剤、瓶詰め二種は
保存料・防腐剤を
一切使用しておりません。

下関料亭 みもすそ川別館
まかない
明太子と
無添加
ふく瓶詰め
[二種]



月

飛騨高山産

ジューシー
ローストビーフ
クレソンと共に

国産牛を低温調理で丹念に仕上げた、
ジューシーなローストビーフです。
凝縮された牛肉の旨み、風味豊かで
どろけるような味わいをお楽しみください。
クレソンは飛騨高山の雪解け水で育てた逸品。
ローストビーフと一緒に召し上がってください。

- ローストビーフ 約400g×1ブロック、
クレソン 約50g×1束
- 賞味期限：製造日より約5日
生鮮食品ですので
お早めにお召し上がりください。



月



飛騨高山産

朝づみ
高冷地野菜

契約農家が丹誠込めて育てた
飛騨高山の高冷地野菜です。
発送日の朝に収穫した「新鮮」な野菜を、
農家から直接お届けします。

- 飛騨ネギ、大根、人参、ナス、プチトマト、玉ねぎ、
椎茸、山芋、ブロッコリ、クレソン
- 消費期限：生鮮食品ですのでお早めにお召し上がりください。
※作柄状況により、野菜が一部変わる場合がございます。



月



飛騨高山産

トマト達と
モzzarellaチーズ

飛騨牛から取れるミルクで作った
モzzarellaチーズと、
甘みをぎゅっどつめこんだトマト達を、
イタリアンの代表メニュー、手軽にできる
カプレーゼサラダでお召し上がりください。

- 飛騨トマト 約300g、
モzzarellaチーズ 約100g×1個、
バジル×3枚
- 消費期限：生鮮食品ですので
お早めにお召し上がりください。



月



※この線で裁ち落としたものが、仕上がりサイズになります