

THE あーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0015

http://www.nihonseima.co.jp/

〒650-0024

兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階

TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992

担当:坂元 賀前 塩崎 木村 近藤 橋谷

お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

但馬牛カレー



兵庫県産 但馬牛を使用しています!

夏になるとカレーが食べたくなりませんか・・・?
カレーはスパイスの香りや辛さで食欲がわき、暑い時に汗をかくことで、体温を発散させる効果があります。
今回は、ちょっと豪華な本格カレーをご紹介します。



(1人前 200g)

但馬牛 ポルカノ 検索

～日本が誇る和牛のブランド但馬牛～

但馬牛は、優れた**伝統と血統を持つ品種**です。
古く、平安時代に編纂された『続日本書紀』で既に「耕運、輓用、食用に適す」と紹介され、古来より優秀な血統として認められています。
その伝統を守り、改良を重ねた牛が、但馬牛なのです。

ジュートの現状

昨年のジュートの価格は、少雨による収穫量の減少により価格暴騰が予想されましたが、世界不況の影響で需要が減少したため、価格は安定していました。

今年は、農家の転作による収穫量の減少や少雨の影響により、インドやバングラディッシュ国内では、価格の上昇が続いています。日本国内では、昨年の暮れからの急激な**円安の影響**もあり、国内市場は、ジュート製品の存亡の危機となってきました。



左写真は、刈取った麻を水に浸けて発酵させ、繊維を剥がしやすくする**レッティング作業**です。

近年、ジュート農家は、より換金率の高い商品の栽培へ転換の傾向にあり、このような作業ができる職人が減りつつあります。



ジュートは、光合成が旺盛な植物で、二酸化炭素(CO2)の吸収力が普通の木と比べて5~6倍あり、地球温暖化を抑制する働きがあります。



ビストロの味 職人のスープシリーズ



暑い夏にもぴったりの冷製スープが人気です!!

暑くなると食欲が減退し、栄養が偏ってしまいませんか? そんな時は冷たくて食べやすく栄養もしっかり取れる野菜の冷製スープをお試し下さい。

オートメーションマシンではなく、フライパンで職人が丁寧に玉ねぎを炒め、多くの手作業をいくつも重ねて仕込みをしています。是非一度、ご賞味下さい!!

MENU

トマトとかぼちゃのスープ
ダイエットや健康管理に注目のトマトとビタミンAが豊富な甘いかぼちゃの組み合わせが心地よいハーモニー。

じゃがいもと玉ねぎのポタージュ
野菜の甘みを引き出したやさしい味のスープ。ビタミンC、B1、B2、B6が豊富に含まれ、老化防止につながります!



営業の紹介

地元富山県の情報
満載企画です

富山県在住20年。人生の半分富山県民
北陸営業所の石井です。

まずは、田園風景一色の富山県砺波市に構えるボルカノ工場、製造されるパスタは日本で最も美味しい水「北アルプスの自然水」で作られており、プリプリな食感が味わえます。

また、富山県の食材と言えば、白えび。4月が旬です。11月頃まで漁獲されます。(白えびとホタルイカカレーが販売されてます) ほたるいかは、4月~5月が旬で、沖漬は酒の肴に最適です。氷見の寒ブリは、12月~2月が旬で、脂の乗った刺身はもちろん、地酒と食べるブリしゃぶは一押しです。

観光と言えば、世界遺産「五箇山合掌造り集落」。豪雪時期の12月~3月まではライトアップもされ幻想的です。立山黒部アルペンルートでは4月~5月は「雪の大谷」観光。今年はなんと20mの雪壁がお出迎えました。

このご時世、静寂で、空気の澄んだ富山県の秘境地で疲れた体を癒しませんか。私は年に1回は訪れます。身も心もリフレッシュして仕事に邁進しております。なにはともかく人生85年、一度ぐらいは富山にこられ~!

