

●株式会社 やます

〒290-0073 千葉県市原市国分寺台中央 7-16-2

<株式会社やますのお得意先様とお客様のための情報紙>

ご注文は今すぐ
こちらへ

本 社 TEL:0436-21-2637

成田営業所 TEL:0476-93-1313



千葉みやげ3000品！ 千葉土産の教科書！

facebook 「株式会社やますの新商品情報は、こちらで随時更新中です」 [www.facebook.com/pages/ 株式会社やます /282897941740083 アカウント名「株式会社やます」](http://www.facebook.com/pages/%E6%A0%87%E8%9C%83%E5%8D%95%E5%87%8A/282897941740083)

焼蛤あさり 12 包
 ■税抜売価 /2,300 円
 ■JAN/4961143018825
 ■内容量 /12 包
 ■入数 /10
 ■賞味期限 /150 日
 ■保存方法 /常温



貝で貝を煮る。職人の技を堪能する。貝を柔らかく煮るには技術が必要です。継ぎ足し継ぎ足しを繰り返したタレで煮上げたやます自慢の逸品です。

千葉のお漬物といえばこれ！
 瓜の鉄砲漬ときゅうりとごぼうの2種類の鉄砲漬を楽しめる、ご贈答にとっておきの鉄砲漬けのセットです。



やますの千葉県産瓜鉄砲漬詰め合せ
 ■税抜売価 /3,000 円
 ■JAN/4961143022129
 ■内容量 /80g×5袋
 ■入数 /4
 ■賞味期限 /90 日
 ■保存方法 /常温



たっぷり惜しげなくピーナッツペーストを使用。濃厚な仕上がりとなめらかな口当たり、さらにもっちりとしています。黒蜜が程よい甘さです。冷やしてお召し上がりください。

千葉富里びーなっつプリン
 ■税抜売価 /1,000 円
 ■JAN/4961143022334
 ■内容量 /70g × 4個
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /8 ヶ月
 ■保存方法 /常温



千葉富里びーなっつプリン 12 個入り
 ■税抜売価 /3,000 円
 ■JAN/4961143022419
 ■内容量 /70g × 12 個
 ■入数 /6
 ■賞味期限 /8 ヶ月
 ■保存方法 /常温



佃煮行列
 ■税抜売価 /320 円
 ■JAN/4984011205967
 ■内容量 /820g
 ■入数 /10
 ■賞味期限 /180 日
 ■保存方法 /常温



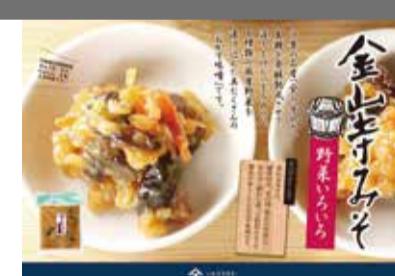
歴史的に重要です。家康を救ったとされる佃煮は有名な話です。あさり貝、日高昆布、青唐あさり味噌、青のり、あみえび、しそわかめの人気の6種をセットにしました。木箱に入ったご贈答向けの商品です。



やますの新商品

東金の郷土味噌！

168年の歴史がある金山寺味噌です。
 日本の食を支えてきた発酵文化が味わえます。
 駒染みがない方も一口食べて頂きたいです。



金山寺みそ (甘口)
 ■税抜売価 /280 円
 ■JAN/4961143206864
 ■内容量 /190g
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /90 日
 ■保存方法 /常温



金山寺みそ (辛口)
 ■税抜売価 /280 円
 ■JAN/4961143207564
 ■内容量 /190g
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /90 日
 ■保存方法 /常温



金山寺みそ (野菜いろいろ)
 ■税抜売価 /320 円
 ■JAN/4961143207571
 ■内容量 /155g
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /90 日
 ■保存方法 /常温



ゆずみそ
 ■税抜売価 /350 円
 ■JAN/4961143207595
 ■内容量 /170g
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /90 日
 ■保存方法 /常温

オススメは卵かけご飯のお醤油変わりに。



＼ とろろ昆布を使った新作商品です！！ ／



とろろ昆布の佃煮 (ちりめん入り)
 ■税抜売価 /500 円
 ■JAN/4900325023110
 ■内容量 /120g
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /1 年
 ■保存方法 /常温



とろろ昆布の佃煮
 ■税抜売価 /500 円
 ■JAN/4900325023073
 ■内容量 /130g
 ■入数 /20
 ■賞味期限 /1 年
 ■保存方法 /常温



オススメは野菜スティックにマヨネーズと。



④風力で落花生を選別



⑥手作業で選別します。



①抜いたらまず乾燥。



②畑はこんな感じに。

よく聞かれる質問で、
早生と半立の違いがあります。
まず品種が違うということ。
そしてひとつの中でも半立のほうが多いのです。
味も濃い！最高品種といわれるのも半立です。



「どっちもおいしいです」は
禁止します。

国内産のシェアは8割。もちろん落花生作りの
エキスパートたちもたくさんいます。
落花生の味をもつと多くの人に味わってもらいたい！
この土地ならではの、千葉でしかできない味です。



やますの男性社員が食べ物と世界について考えます。

やますの男性社員が食べ物と世界について考えます。

「これがうちのお風呂よ！」
そう言つて彼女が指を指したのは黄昏に染まる美しい湖だった。

事の発端は私がマケドニア共和国を旅している時に宿泊先で声をかけてくれたロシアのおばちゃん（以降お母さん）と当時一緒に旅をしていた日本人青年と共に3人で少しだけ旅を供にしていたことから始まる。このお母さんは大酒呑みの大食漢、かつ細いことは全く気にならない。

まるで重戦車のごとくパワフルな人柄に我々日本人は若干引きつとも楽しい時間を過ごした。

そんなお母さんから実家のベラルーシに遊びに来てほしいと誘われたのは7月下旬・我々はウクライナでベラルーシ観光ビザを取得し、お母さんの実家に遊びに行つてみたのだった。

人口300人程度の小さな村。その村の歴史依頼、一度も日本人が来たという記録の無い村に初めて降り立った我々をお母さんとお祖母ちゃんは熱い抱擁で迎えてくれた。

この村で2泊させてもらったことは真に貴重な体験だった。村の自慢である湖で泳いだ後、海パンのままでサイクリングを楽しみ、村1軒だけの商店で3ヶ月ベットのビールを買い込んだ。まるで童心に帰ったかのように、日が暮れるまで遊び尽くした我々とお母さん。

ビールを買ひ込んだまま湖で泳いで・・・。記念すべきベラルーシの滞在は良い出だしでスタートしたのであつた。

落花生には等級があります。大きく特等、2等、3等、4等、5等とそれ以外に分類されます。でもこの基準は見た目、味にはまったく関係ありません。ちなみにもつとも甘みの強いのは4等級の豆で、その味を活かして、バター、ピーナッツなどに使用されます。



見た目より実力

落花生が足りません。きっかけは新商品開発でした。落花生商品を作ろうとしても、千葉県産の値段が高いためなかなか進みませんでした。そこで落花生増産プロジェクトを開始！多くの協力をいただきました。今後もつともっと増やしていくようとしています。



私たちも作ります

ごあいさつ

秋を飛び越え、11月に雪が降るなど本当に寒くなっています。
今年もう12月の年末商戦が目前です。

さて、私個人としては、お風呂掃除、窓掃除、お庭の掃除等々そろそろ始めなくてはと思っているところです。

新年を気持ちよく迎えるための行事でもあります。掃除をしながら今年はこうだったなーとか反省したり、今年はこんなことができたなー。とか自分を褒めたりと、私はとても年末の掃除が好きです。

ところで、年末に掃除をするのは日本独特の文化のようですね。
年末の掃除・・・計画的に進めないと。。。

さて、商売の方はやっぱり最大の繁忙期12月！に向けてこちらも計画的に品揃え、売り場づくりが本当に重要ですね。

アメリカでは、11月の最終金曜日ブラックフライデーということがあります。12月商戦の幕開けという日ですが、黒字の金曜日と訳されるようです。日本もヨーロッパ！です。

代表取締役 謙訪 寿一

やます男子コラム お川潤東



株式会社やます 営業部
安房南房総営業部 金谷地区
石川尚東

2016年2月入社。まだやます営業歴は浅いが、自ら手書きのPOPを作成するなど積極的なセールスマン。好きな動物は、牛（乳牛）。宜しく存じ上げます。

次月号に続く