

## ●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](http://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」

## 房州ひじき

- 税抜売価 /500円
- JAN/4961143008680
- 入数 /50
- 賞味期限 /365日
- 保存方法 /常温

千葉県は全国でも有数のひじきの産地。房州ひじきは収穫されてすぐに浜ゆでされることの特徴で、それによって鮮度もよく、旨味がたっぷりつまったひじきとなります。また、水に浸すととても太くてふっくらやわらかに。



## まじっくひじき

- 税抜売価 /650円
- JAN/4961143009137
- 内容量 /75g
- 入数 /30
- 賞味期限 /300日
- 保存方法 /常温

変幻自在の千葉県産ひじき!! 料理の幅が広がります。おすすめは3合のお米と一緒に炊飯器で炊くだけの「ひじきの炊き込みご飯」味付け不要でひじきがふっくら炊き込みご飯になります。他にもキャベツやきゅうりと揉み込んで漬物にも!



## とろろ昆布

- 税抜売価 /500円
- JAN/4963805105607
- 内容量 /90g
- 入数 /20
- 賞味期限 /300日
- 保存方法 /常温

北海道産昆布を使用しています。お味噌汁、お吸い物などに最適です。昆布を丸ごとお楽しみいただけます。汁物で食べるのが主流ですが、握りたてのおにぎりの周りにまぶしてとろろ昆布おにぎりにするのがおすすめです。

 今  
 海や  
 藻ま  
 図す  
 鑑の


## 房州男児

- 税抜売価 /750円
- JAN/4961143207366
- 内容量 /96g (具材36g/タレ30g×2)
- 入数 /30
- 賞味期限 /180日
- 保存方法 /常温

のり、かつお節、すじ青のり、塩ひじきの具材とオリジナルのたれを混ぜ合わせて、自分で作るお茶漬けの素です。お茶漬けの他にもおにぎりの中身や、しっとりふりかけとしていろいろな方法で食べられます。具材の風味をお楽しみ頂けます。



## 地のり 20g

- 税抜売価 /500円
- JAN/4961143614287
- 内容量 /20g
- 入数 /30
- 賞味期限 /270日
- 保存方法 /常温

香り豊かな国産黒バラ海苔。温かいご飯はもちろん、みそ汁や麺類、サラダなどいろいろなお料理との相性抜群!是非、いろいろなお料理にかけてお召し上がり下さい!



## おやつこんぶ

- 税抜売価 /400円
- JAN/4961143201654
- 内容量 /123g
- 入数 /10
- 賞味期限 /180日
- 保存方法 /常温

北海道産の天然昆布を使用していますので昆布のうまみが違います。独自の製法で、昆布のうまみを残したソフトでマイルドな酸味のおやつこんぶです。やわらかくて、まろやかなおやつ昆布です。



## 千葉県産ソフトひじき

- 税抜売価 /500円
- JAN/4961143022587
- 内容量 /70g
- 入数 /20
- 賞味期限 /180日
- 保存方法 /常温

香り豊かなひじきをノーグルタイプで調味し、ひじき特有の風味・歯ごたえを生かしたソフトタイプしそ風味のひじきふりかけです。食物繊維豊富なソフトひじきです。おにぎり・ふりかけ等でお召し上がりいただけます。



## 徳用出し昆布

- 税抜売価 /500円
- JAN/4963805111820
- 内容量 /100g
- 入数 /20
- 賞味期限 /365日
- 保存方法 /常温

北海道産昆布を使用。厳しい自然が育てた海藻の王様です。柔らかく、味が染み込みやすいのが特徴です。食べやすくお吸い物、うどん、鍋物の出汁におすすめです。



## 万能こんぶ

- 税抜売価 /500円
- JAN/4961143018542
- 内容量 /110g
- 入数 /20
- 賞味期限 /180日
- 保存方法 /常温

万能こんぶ”はその名の通り、いろいろなお料理に使える万能なこんぶです!昆布の香りと旨味が凝縮されています。おすすめのレシピは、「こんぶの炊き込みご飯」お米と一緒に炊き込むだけで、あっという間に出来上がり!



## わかめ入り青のり

- 税抜売価 /500円
- JAN/4961143009687
- 内容量 /250g
- 入数 /20
- 賞味期限 /180日
- 保存方法 /常温

リピーター続出の海苔佃煮「わかめ入り青のり」30年以上変わらない味付け。風味豊かな国産青のりに茎わかめを加えたのり佃煮です。甘めの味付けで食べやすいので、お子様からご年配の方まで幅広い年代の方にお楽しみいただけます。



## あおさとおぼろ昆布

- 税抜売価 /400円
- JAN/4963805115347
- 内容量 /20g
- 入数 /60
- 賞味期限 /180日
- 保存方法 /常温

あおさのりとおぼろ昆布のコラボレーション!お吸い物や麺類等汁物に最適な商品です。



## のげのり 国産

- 税抜売価 /572円
- JAN/4930872031054
- 内容量 /30g
- 入数 /35
- 賞味期限 /365日
- 保存方法 /常温

天日干ししたことによりより一層磯の香りが凝縮されました。椀物に最適です。



## 早煮昆布 3束

- 税抜売価 /500円
- JAN/4930872020485
- 内容量 /3束
- 入数 /35
- 賞味期限 /365日
- 保存方法 /常温

新鮮な三陸産のこんぶを乾燥させました。煮込み料理など様々な用途にお使い頂けます。



NEW



熱血!! 勝浦タンタンメン船団監修  
千葉県が誇るご当地グルメ  
勝浦タンタンメン

勝浦  
タンタンメン  
ピーナツ揚げ

千葉県産落花生使用

辛い!! サクサクピーナツ揚げ!

ラー油をふんだんに使った勝浦名物の辛いラーメンが勝浦タンタンメンがピーナツ揚げに!!

**勝浦タンタンメンピーナツ揚げ**  
 ■税抜売価 / 334 円 ■JAN/4961143207915  
 ■内容量 / (15g×5) 75 g ■入数 / 20  
 ■賞味期限 / 120 日 ■保存方法 / 常温



千葉県産の落花生の粒を練り込んだ小粒あられに熱血!! 勝浦タンタンメン船団監修の“勝浦タンタンメン”味をつけました。小袋入りなので、自宅用のおやつにも、お土産としても楽しめます。千葉県尽くしのピーナツ揚げです!

千葉県産の長ねぎ、豚肉、味噌、卵を使用した「豚ねぎ味噌」長ねぎ歯ごたえが残るように大きめにカット。豚肉、赤味噌、白味噌、卵黄で旨味を加えたほんのり甘いねぎ味噌です。つぶつぶ感が残る国産角切り生姜と唐辛子の2種類を加えました。ごはんはもちろん、豆腐、生野菜、焼いた野菜、揚げ茄子、焼き肉、焼き鳥、味噌汁、うどん、餃子、炒め物の味付けなどに幅広く使える調味料です。化学調味料・着色料・保存料を使用せず、丹念に手作りしています。地元（千葉県我孫子周辺）のこだわりの原材料を生産者さんから直接仕入れております。地元の農業の活性化を図りたい! 「地産地消」だけでなく、「地産多消」（地元の食材を使い、地元で生産し、地元以外の他の消費地でも販売される商品）を目指して開発した商品です。

「ごはんにのせてみそ!」千葉県産の豚の荒引き肉と国産生姜の角切りを使用したピリ辛の生姜みそです。大量の国産野菜（玉ねぎ、人参、にんにく、生姜）をあめ色になるまでじっくりと炒め赤味噌、白味噌をブレンドし、荒引き豚肉、ごま油を加えてコトコト煮込みアクセントに唐辛子を加えたピリ辛のこく旨味噌です。隠し味には香りが良い醤油もろみを使用しました。すりおろし生姜と、つぶつぶ感が残る角切り生姜の2種類を使用しました。ごはんはもちろん、豆腐、生野菜、焼いた野菜、揚げ茄子、焼き肉、焼き鳥、味噌汁、うどん、餃子、炒め物の味付けなどに幅広く使える生姜調味料です。化学調味料・着色料・保存料を使用せず、丹念に手作りしています。お勧め使用方法：ごはんに合うのはもちろんですが、調味料として様々な料理にご使用ください。



**ピーナツ南蛮味噌**  
 ■税抜売価 / 550 円  
 ■JAN/4956427043785  
 ■内容量 / 180g  
 ■入数 / 24  
 ■賞味期限 / 180 日  
 ■保存方法 / 常温



**豚ねぎ味噌**  
 ■税抜売価 / 500 円 ■JAN/4580330650039  
 ■内容量 / 130g ■入数 / 15  
 ■賞味期限 / 240 日 ■保存方法 / 常温



**肉みそ生姜**  
 ■税抜売価 / 500 円 ■JAN/4978135080210  
 ■内容量 / 130g ■入数 / 15  
 ■賞味期限 / 240 日 ■保存方法 / 常温

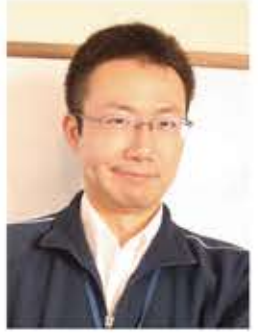
ごあいさつ

春が来ました! 春本番!。本当に待ち遠しかった春の到来です。今年も弊社には新卒の新社員が入社しました。毎年新卒社員を見て感じるの、原点を忘れてはいけないということです。新鮮な見方、考え方、視点を彼らは持っています。そんなことを感じさせてくれる春は、人の動きもあり、そして、新しい命、新緑やお花見など、いろんなことが動き出す、とってもワクワクする季節ですね。

私はこの春が大好きです。桜の花も毎年満開に咲きます。今年も多くのお得意先様と共に満開の桜を咲かせたいと感じさせてくれる春。私たちの原点かもしれません。さて、今月もたくさんの商品を紹介させていただきます。原料ベースで不足している食材がたくさんある中で、私たちは地に足の築いた形で、生産者の方々と関係を深めメーカーの方々と協力し合いながら常に新しい商品を作っていきます。知恵を出し、汗をかき、お得意先様と共に千葉を盛り上げていきたいとお思いますのでどうぞよろしくお願ひします。

代表取締役 諏訪 寿一

やますの男性社員が食べ物と世界について考えます。



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。  
 既習ボイスとセールスマンらしい  
 言葉使いが特徴。

ベルリンの雨は冷たい。どんよりとした灰色の空。季節は9月。私は一人の青年と出会った。

ベルリンの繁華街から遠く離れた新市街を散歩中、名前の無いとても小さなカフェに出会った。座席は4席のみ。キッチンには四畳半ほどのスペースしかない。新規開店間もないこのカフェを一人で切り盛りしているのはなんと日本人の青年だった。

聴けば、現在25歳、ドイツ人オーナーの下、現在パリススタとして雇われながら、パリススタの仕事と語学学校を往復する日々を送っているとのことだった。私は気になった。何故、ドイツでパリススタの仕事をするに踏み込んだのか。私に對し嫌な顔一つせず、彼は笑顔で答えた。

「ドイツってマイスター（職人）称号の制度が発達しているのはご存知ですか。殆どの仕事にマイスターがいる中でコーヒーに関してはマイスター制度が無いんです。だから、ドイツ人はコーヒーに関して何のこだわりもなく、ただ消費している。そこに僕は疑問を感じました。パリススタの仕事はただコーヒーを提供するだけではないんです。コーヒーを通じてお客様と話をし、お客様と心を通わせる。そして最高のコーヒーを提供して、お客様から喜んでもらう。それが、本来の仕事なんです。」

私は驚いた。私よりも若い世代で自分の仕事に誇りを持っていることに。そして私は恥じた。かつて働いていた仕事では、ただただ与えられた業務だけをこなして満足していたことを。私も彼のように、ただ決められたことだけをやるのではなく、自らが意志を持って取り組んでいく仕事をしていきたい。そんな思いにさせてくれた彼が提供してくれていた一杯のエスプレッソは苦味の中に深いコクと奥行きを感じさせる、心から温かくさせてくれるコーヒーだった。