

ふくしまの瞬と旬

# M I D E T T E *Ne*

[ミデッテネ]

2018 / 1 2

TAKE FREE

## 北風と太陽のギフト。

写真: あんぼ柿の柿ばせ (伊達市)

「あんぼ柿」の名は、天日で干す「天干し柿」が変化したものと言われます。他の干し柿とは違う美しい橙色と、ゼリーにも似た半生の食感、硫黄で薫蒸する手間をかけて作られるもの。その技術は、大正期に伊達市五十沢地区で編み出されました。いま五十沢の家々は、あんぼ柿作りの最盛期です。風通しの良い2階の「柿ばせ」が、柿達の特等席。冷たい北西風と太陽が、約40日の時間をかけて濃厚な甘みを育て、一番美味しくなる日を行っています。

ふくしまの瞬、見てってね。



旬訪 福島

# 福島の肉

MEET the MEAT  
in FUKUSHIMA

うまい肉

食べるなら福島県へ。

至福のお肉に出会いたいなら、  
どうぞ福島県にいらして下さい。  
県内各地に名産のお肉があります。  
ひと口できっと幸せになります。

## うつくしまエゴマ豚 egoma-buta

エゴマの種を混ぜたエサで飼育した三元豚。脂肪のバランスが良く、ふっくらやわらかい豚肉です。αリノレン酸やビタミンEを多く含む栄養価の高さにも注目です。

写真提供：(株)鈴木中央ミート

## 会津馬肉 aizu-baniku

馬肉は、幕末の時代から会津で愛されるソウルフード。脂身が少なくやわらかい赤身の馬刺しを、にんにくの入った辛味噌でいただくのが会津流です。

写真提供：(有)大久保商店 肉のおおくぼ



写真提供：(株)川俣町農業振興公社



写真提供：(株)信濃屋

## 川俣シャモ kawamata-shamo

繊細で適度な弾力があり、噛めば噛むほど旨味が広がるお肉。阿武隈山系・川俣町のストレスのない環境で育つ鶏だけが名乗ることのできるブランドです。

## 伊達鶏 date-dori

阿武隈山系の契約農場ののびのびとした平飼いの環境で、独自配合のエサを食べて育った赤毛鶏。ブロイラーにはない歯ごたえを持つ、臭みの少ないお肉です。

## 福島牛 fukushima-gyu

福島の大自然でじっくり育てられる福島県産牛の中で、脂肪の具合や肉のキメに優れた黒毛和種だけが、「福島牛」を名乗れます。色鮮やかで、良質の脂が霜降りをつくる福島牛は、豊かな風味と

まろやかな味わいが特長。そのうち肉質等級4以上のものが「銘柄福島牛」として認証されます。焼いても、すき焼きやしゃぶしゃぶにしても美味しい牛肉の傑作。県内の指定店で味わえます。

■JA全農福島サイトでお店検索が可能→<http://www.fs.zenoh.or.jp/product/meat/beef/shop.html>

写真提供：合同会社 LIBエンタープライズ

紹介せずにはいられない！  
ふくしまく名品  
発見伝

ミデッテで買える  
うまい肉。



上の写真はイメージです。(セットには野菜・豆腐は含まれません。)

### ★川俣シャモ鍋セット

川俣シャモ肉300g・肉だんご12個・スープ・うどん2玉の簡単セット。

■冷凍品 4,708円(川俣町農業振興公社)



上の写真はイメージです。

### 会津馬刺<モモ>

しっかりした食べ応えと広がる旨み。真空パック冷蔵・辛味噌付の、会津の味です。

■160g 1,790円(会津小林畜産)



上の写真は調理イメージです。

### 相馬牛 ジューシーメンチ

相馬市内で飼育されたA5ランクの福島牛「相馬牛」の白スジを使った、ジューシーなメンチカツ。  
■冷凍品 2個入540円(鳥久精肉店)



### ◀黒こしょう& スモーク牛たん

江戸時代から伝わる燻製法でハム・ソーセージを作る会社の、分厚くてやわらかいスモーク牛たん。焙てると絶品。  
■60g 300円(福相食品工業)



### 伊達鶏 ソフトカルパス▶

「伊達鶏」の胸肉を使った柔らかくドライソーセージ。味わいはあっさり。  
■90g 612円(伊達物産)



ギフトにも  
お薦め!

### ★都路ハム

ハム・ソーセージの本場ドイツで認められた職人が、丹精こめて作り上げました。ギフトにぴったりのセットを各種揃えました。  
■3,240円～(ハム工房都路)

### お歳暮にも! あんぼ柿

表紙にも登場している伊達地方の「あんぼ柿」。オレンジ色が鮮やかで、中はふっくら甘〜い半熟の状態です。お持ち帰り用のパックから、贈答用の箱入りの配達も承っております。

■バック入り 580円〜、★箱入り各種 2,500円〜



### 年末年始の準備をMIDETTEで

来年の干支「亥」の張り子を各種ラインナップ!  
猪は、風水では無病息災の象徴であり、目標に向う人を助ける「火の神の化身」とか、「首振り亥」も人気です。

●奥会津・奈良屋の「年越し蕎麦」もご予約受付中!

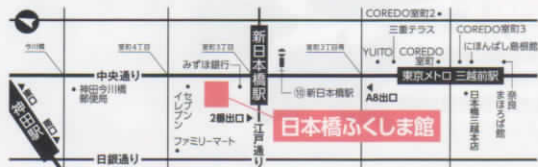


福島の  
至福の肉加工品、  
あります。



月	火	水	木	金	土	日
					1 6次化商品(小高産業技術高校&JAふくしま未来) 米・納豆他(猪苗代米大豆振興団)	2 きのご各種(きのご振興協議会) きのご団子汁(きのご振興協議会)
3 きのご各種(きのご振興協議会) きのご団子汁(きのご振興協議会)	4 会津らぁ麺(うえんで)	5 	6 	7 物産展(あだたら商工会)	8	9 手打ちそばの実演(楳津グリーンツーリズム) 蜂蜜各種(会津蜂蜜) 米・お酒(あいづ自然栽培農家の会) 手打ちそば(楳津グリーンツーリズム)
10 蜂蜜各種(会津蜂蜜) 米・お酒(あいづ自然栽培農家の会) 会津地鶏ラーメン(若武者)	11 会津らぁ麺(うえんで)	12 あわまんじゅうの実演(柳津町) 農産物加工品(柳津町) 博士そば(柳津町)	13 	14 物産展(磐梯高原商工会広域連携協議会) 山塩ラーメン(磐梯高原商工会広域連携協議会)	15 てんぷらまんじゅう実演(磐梯高原商工会広域連携協議会)	16 喜多方ラーメン(老猫まるや)
17 物産展(県南販路拡大促進協議会) 喜多方ラーメン(老猫まるや)	18 	19 物産展(本宮市農政課)	20	21 なつはぜ商品実演(ふくしまホットハート夢倶楽部) きのご各種(きのご振興協議会)	22 米・農産物(こづちやま穂田の会) 天栄村そば(天栄村特産品を促進する会)	23
24 山わさび(山恵物産) 天栄村そば(天栄村特産品を促進する会)	25 会津らぁ麺(うえんで)	26	27	28 ふわとろ親子丼(会津養鶏協会)	29★福の日	30
31 休館日						

※11/25現在の情報です。



## 日本橋ふくしま館

MIDETTE

東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋大洋ビル1F  
TEL.03-6262-3977 FAX.03-6262-3978  
平日10:30~20:00/土日祝11:00~18:00  
[年末・年始のみ休館] HP <http://midette.com>

## MIDETTE ファンクラブ 会員募集中!

会員登録された方には、月2回、ミデッテの入荷情報や新商品情報、最新イベント情報など耳よりな情報をお届けします。ぜひ、ご登録ください。▶ <http://midette.com/mail/>



毎月29日は  
**福の日** Present!

1,000円以上  
お買い上げの  
先着50名様に、毎月ステ  
キな商品をプレゼント!

12月はこちら  
糺和田屋のあま酒

