

オアシスメイト

「伝えたこといっぱい！ヨシケイ埼玉オアシスメイト編集部発行」

おいしくて・あんしんで・しぜんちちがい・すこやかなしよくさい

つくる人から笑顔に。

YOSHIKEI!



美味しいうなぎのツケを 大五通商うなぎ工房 多々良さんにお聞きしました。

今回ご紹介している大五通商のうなぎ(蒲焼・白焼)は、土用の丑の日に合わせて、7月18日号・8月1日号にてお問い合わせいただけます。

捌き



水で仮死状態にしたうなぎを活きたまま、職人が1匹1匹丁寧に内臓や骨を取り除き、背開きにします。

保管



「立場」と呼ばれる場所で休ませます。この時、南アルプスの伏流水をかけ流しにし、うなぎ本来の味わいを引き出します。



味付



3種類のタレを4回に分けてまわせます。1回目は色付け、2・3回目で味と照り付け、4回目ではコーティングをします。都度「焼き」工程を挟み、甘さと照りをのせます。

出荷



艶やかに仕上がった蒲焼を冷却器で冷やし、金属探知機にかけ計量後真空パックにします。熱湯でボイル殺菌を行い、凍結して冷凍保存の後出荷します。

炙り



本格的な「蒸し・焼き」に入る前に70~80度の蒸し器で温め、軽く炙ります。この工程によって生臭さを取り除く事ができます。

焼き・蒸し



本格的な「焼き」の工程ではガス火で中までじっくり焼き上げます。水をかけ、余計な脂や汚れを落とし、「蒸し」の工程へ。蒸気でふっくら柔らかな食感に仕上げます。

※写真はイメージです。

美味しいうなぎが食べたくなっちゃう

だから美味しい

~知っていただきたい! 美味しいわけを~

旨い!
① 宮崎県産を中心に、厳選した国産うなぎを使用

ヨシケイ埼玉が丑の日にお届けするのは国産。大きさ、色つやなど評価基準10項目に合格したものだけを加工・販売しています。

旨い!
② 老舗の「たまり醤油」とベースとしたオリジナルのタレ

蒲焼きの味の決め手となるタレに使用しているのは、創業180年以上となる地元の老舗醸造メーカーの「溜り醤油」、愛知県産の「長期熟成本みりん」など、3種類の秘伝のタレを仕上げの工程でふっくら焼き上げたうなぎの身にまわせます。

丑の日に「うなぎ」を食べるのはなぜ?

昔から夏バテしないよう、頭に「う」のつく食べ物を食べるという風習がありました。一部の地域ではうなぎの他にも、うどん・梅干し・瓜・牛肉(うし)などを食す習わしが残っているようです。江戸時代、「平賀源内」の助言により、うなぎ屋が「本日土用丑の日」という看板を出したところ、お店が大繁盛。その後「土用丑の日」にうなぎを食べる習慣が定着したと言われています。

なんで「うなぎ」は値段が高いの?

絶滅危惧種に指定されているニホンウナギの稚魚シラスウナギの歴史的不漁が大きな理由。さらに、0.2g程のシラスウナギを200~300gのうなぎに育てるまでに、6ヶ月~1年半、温室のビニルハウスの中のいけすで1日2回たつぷりと餌を食べて育ちます。希少なシラスウナギからうなぎになるまで手間とコストがかかっているのです。ヨシケイでは、ご注文頂いた数だけ捌いてお届けするので、問題になっている食品ロスを防ぎ、価格も抑えて販売いたします。

Monthly PRESENT

30 今月のプレゼント!

名様 応募締切は2022年7月27日(水)です。

ミカドコーヒー

MAJOミスティー

無糖 (1本:1,000ml)

熟練したティーブレンダーが選び抜いた世界三大銘茶のひとつ「ダーズリン」のフルリーフ茶葉を使用した、高貴な香りに満ち溢れる黄金色に輝く紅茶です。



応募方法

お便りを採用させていただいた方と、裏面の「オアシスメイトクイズ」の正解者の中から抽選で今月のプレゼントを差し上げます。

※2022年6月号のクイズの答えは「B」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

〈キリトリ線〉

食材への感想やご意見・ご要望、スタッフのサービスについてなど、声をお寄せください。

※必要事項をご記入の上、切り取りスタッフにお渡しください。

お便り

クイズの答え

裏面の「オアシスメイトクイズ」の答えをA・B・Cの中から選んで記入してください。

▶ ホームページ内の「お問い合わせ」にてお便りとクイズの答えをお待ちしております。



拠点 _____ コース _____ お客様コードNo. _____ お名前 _____

2022.7

メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp



生育状況を覗いてみよう!

とうもろこし畑をドローンで飛んでみた



群馬県赤城の麓の「野菜くらぶ」のとうもろこし畑をドローンで撮影しました。右のQRコードを読み取ってご覧ください。



野菜くらぶは1996年に、群馬県昭和村の農家3人が「農薬を減らした栽培方法を採用し、自分達の手で価格を決められる契約栽培を行おう」と立ち上げた生産者団体です。現在では仲間の人数も増え、約40品目の野菜を栽培しています。野菜くらぶの畑では、全ての生産者が土壌消毒をしていません。基本的に除草剤は使わず、有機肥料を主体とした土づくりを行う事を心がけています。農薬や肥料の使い方については、その地域における「特別栽培」*を基準に、生産者同士で話し合いルールを明確に決めています。
*その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている化学合成農薬および化学肥料の使用状況)に比べて、化学合成農薬・化学肥料双方の使用量(回数)が50%以下で栽培される農作物。

樹熟トマト

甘さだけでなく、野菜らしい味!

トマト生産者 竹内さん

有機肥料を中心に使用し、できるだけ農薬の使用を控えて栽培しています。ひと房に実らせるトマトの個数を制限し、1つの果実に栄養が行き届くように栽培しています。野菜くらぶのトマトは樹で十分に熟してから収穫することで、トマトに含まれる栄養素の含有量が高まります。旨味と酸味のバランスのとれた夏に食べたいトマトです。太陽を浴びた元気なトマトをぜひご賞味ください。

滝姫

手間がかかっても、安心・安全を優先

茶豆生産者 武さん・宮下さん

この茶豆「滝姫」は香りが良く味が濃いのが気に入って作り始めました。畑の面積も増やし、新しい品種にもチャレンジして生産量を伸ばしています。農薬は一般的な栽培方法の5割減、化学合成肥料も5割減で除草剤・土壌燻蒸剤は使用していません。手間がかかっても、食べてもらう人も、安心・安全な農業を目指しています。

恵味

家族やパートさんにも大人気!

とうもろこし生産者 竹之内さん達

赤城山の麓に位置し、日中と夜の寒暖差を利用する事で甘みがのった美味しいとうもろこしが育ちます。収穫期は他の野菜も収穫最盛期のため大変忙しい時期にあたりますが、「私達の家族やパートさんたちが『食べたい・持って帰りたい』と思い、喜んでくれる恵味を作ること」がモチベーションとなり作業しています。喉が渇くと、その場で生かじりをして水分補給をすることもあるほど瑞々しい「恵味」をご賞味ください。

まだまだ油断は禁物

感染と診断された場合

万が一、新型コロナウイルス感染症と診断された場合や濃厚接触者となった場合、弊社まですぐにご一報下さい。外出を自粛される事でお食事にお困りになる事が無いように、引き続き食材のお届けを継続させていただきます。

感染を防止しながらお届けする流れ ※通常は行いません

回収する物が無いように蓄冷剤を抜き、ご注文頂いたお品をビニール袋に入れ、玄関前にお届けします。その際はお届け直前にお電話を差し上げますので、すぐに取り込んでください。肉・魚等の発泡トレーも回収致しません。

OCR用紙の回収を行わず、ご注文は【WEB・ヨシケイアプリ・お電話】にて承ります。
<http://yoshikei-dvlp.co.jp/odrlp/>

いつでも注文できる「ヨシケイアプリ」がおすすめ!

ご注文用紙・お電話でのご注文も承っております。

回収いらずのビニール袋でお届け

夏場のスタッフのマスク着用についてのお願い

当社は新型コロナウイルス感染防止対策として、食材のお届け時はもとより常時マスクを着用しておりますが、この暑さによる熱中症防止のため、運転中の車内、保冷庫回りでの作業につきましてはマスクを外すことがあります。お届け時は今まで着用いたしますので、何卒ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。

オアシスメイトクイズ

表面のお便り欄にクイズの答えを記入して今月のプレゼントに応募してね!

Q 夏バテ防止にうなぎを食べるのはいつ?

A: 土用の丑の日
 B: 土曜日の晴れの日
 C: Do you know 丑の日?

クイズの答えを右記のA・B・Cの中から選んでください。

平賀源内の助言で広まったらしい...

2022年7月の休日スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

2022年8月の休日スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

わたしたち株式会社ヨシケイ埼玉は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

17項目ある「SDGs」の中で、ヨシケイ埼玉は社の活動を通しかかわりの強い上記9項目の「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指します。

ホームページアドレス <http://yoshikei-sai.jp/>

株式会社ヨシケイ埼玉
 発行：オアシスメイト編集部

対象週	引落日	曜日
7/ 4週・7/11週	7/12	火
7/18週・7/25週	7/26	火
8/ 1週・8/ 8週・8/15週	8/16	火
8/22週・8/29週	8/30	火

金融機関からの引き落としスケジュール
 前日が祭日等で金融機関が休みの場合は、引き落とし日が変わります
 ※2022年8/1週・8/8週・8/15週は引き落とし期間が3週分になります

〒359-0014 所沢市亀ヶ谷249-1 TEL: 04-2944-6211