



なかよしこけし通信

2020.11
November*

鶏王国ふくしま! 3大ブランド鶏



第一印刷では、福島県のいいものを発信しようという取り組みの中で毎年ギフト販売を行っています。福島県には、“会津地鶏”“川俣シャモ”“伊達鶏”の3種のブランド鶏が生産されています。ひとつの県にブランド鶏が3種もいるのは珍しいため、福島県は鶏王国といえるのではないのでしょうか。今回は、福島が誇る3大ブランド鶏のおいしさの秘密を紹介いたします。



古くは、美しく長い黒い尾羽根が天正年間(1570年頃)に伝統芸能「会津彼岸獅子」の頭飾りに使われたと伝えられます。プリプリとした上品な歯ごたえと肉の旨味に加え、脂の甘味が強いのが特徴的。どんな調理方法にも負けない深い旨みを味わうことができます。



有限会社 会津地鶏みしまや

代表取締役 小平和広さん
飼育する際に照明は使用せず、太陽が登って沈むまでそのまま自然に近い環境で育てています。「本当の鶏肉の味をお届けしたい」という思いで頑張っています。全国的に有名にしていきたいです。

〒969-7511 福島県大沼郡三島町大字宮下字ノ原2098番地3
TEL.0241-48-5860 FAX.0241-52-3288
<http://www.aizujidori-mishimaya.com/>



川俣で養蚕業が盛んだった頃、機屋の旦那衆が好んで闘鶏を行っていたことから、後に地元の名産として飼育が始まりました。脂っぽくないのに深みのあるコク。固すぎず柔らかすぎない適度な弾力の肉質。噛めば噛むほど、肉の中に閉じ込められた、鶏本来の旨味がジュー〜とお口の中に広がります。



株式会社 川俣町農業振興公社

代表取締役 笠間英夫さん
川俣シャモは、平飼いの鶏舎で、1㎡あたり6〜7羽でのびのびと育てております。肉質の良さで料理人さんから好評をいただいております。いずれは、日本3大地鶏と呼ばれるようになりたいです。

〒960-1402 福島県伊達郡川俣町小綱木字泡吹地8
TEL.024-566-5860 FAX.024-566-5083
<http://www.kawamata-shamo.com>



伊達鶏は希少な赤鶏の系統で、自然に近い環境の中で丈夫に育つため、凝縮された旨味を持つ鶏に育ちます。どんな料理にも適性が高く、程よい弾力があり調理を引き立てる旨味があります。ブロイラーの食べやすさと地鶏の味の濃さを兼ね備えた優秀な鶏種です。



伊達物産株式会社

代表取締役 清水 健志さん
伊達鶏は運動量が豊富で、お肉に程よい脂と適度な歯ごたえがあります。健康に育つような環境(温度、湿度、換気、水など)を整え、食べた人も元気になる、伊達に来たくなるような鶏を目指します。

〒960-0707 福島県伊達市梁川町字南町谷川13
TEL.024-577-2111 FAX.024-577-2238
<http://www.datebussan.co.jp/>

3つの鶏を
いっぺんに
楽しむなら

福島商店街では3大ブランド鶏セットを販売中です。カタログから営業担当にご注文いただくこともできますが、Webサイトからのご注文

に限り、送料無料キャンペーンを実施中です。この機会にぜひお試しください。



発送開始:12月1日より

ふくしま3大ブランド鶏
お楽しみセット



WG-0102 クール便

5,000円(税込) (本体価格 4,630円)

会津地鶏モモ肉×1枚、川俣シャモ モモ肉×1枚
伊達鶏モモ肉×1枚 ムネ肉×1枚、会津山塩10g×1袋



注文QR

「年賀状を出そう！」

インターネットなどの普及により、年賀状離れが進んできています。メールやLINEなどで手軽にやり取りできてしまう時代だからこそ、一手間かけた年賀状はいかがでしょうか？

年賀状は、日頃お世話になっている人への挨拶や昨年のお礼などを伝えるものです。一年に一度のやり取りですが、その1枚に気持ちを込めて書くことにより、疎遠の人との繋がりやお世話になっている人へのお礼など、人と人との関係も保てます。せっかく年賀状を送るのなら、相手の印象に残るものにしたいですね。

なかなか会えないあの人に、心を込めて年賀状を送ってみませんか？



第一印刷
11月より年賀状受付開始!!
詳しくは、担当営業まで



写真はイメージです

年賀状 Q&A

Q: なぜ年賀状を送るのでしょうか？

A: 遠方で普段なかなか会えない人への挨拶、お世話になった人へのお礼などの意味があります。

Q: 2021年の干支はなんですか？

A: 2021年の干支は「丑(うし)」です。



Q: 2021年の年賀状発売日は、いつでしょうか？

A: 2020年10月29日発売です。

Q: いつまでに年賀状を投函すると、元日に届くのでしょうか？

A: ◎ 12/15 ~ 12/25 → 元日(1月1日)

○ 12/26 ~ 12/28 → 三が日(1月3日)

△ 12/29 ~ 1/5 → 松の内(1月7日ぐらい)

× 1/6 ~ → 寒中見舞い



福島 福島商店街 福島の良いもの紹介

福島県には日本酒造りの学校があるのをご存じですか？

福島県は平成3年に、後継者問題や酒質の向上を目指し、酒蔵の後継者や働く人々を対象に「福島県清酒アカデミー職業能力開発校」を立ち上げました。アカデミーでは基礎的な理化学や微生物学、製造の実務からマーケティング方法まで、酒造りから販売に至るまでのありとあらゆるものを教えています。

福島県の日本酒は、全国新酒鑑評会において7年連続で金賞数日本一を獲得しています。令和2年度は新型コロナウイルスの影響で「金賞酒」は選定されませんでした。例年通り福島県から多くの日本酒が入賞を果たしました。

こうした蔵人たちの努力の末、福島県産の日本酒は年々その酒質を高めていき、今や日本一と言われるまでになったのです。

令和2年全国新酒鑑評会 入賞酒



金水晶 大吟醸 720ml



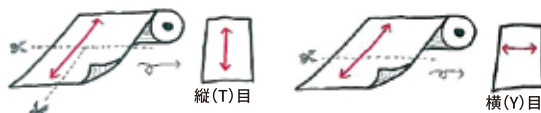
奥の松 大吟醸零酒 十八代伊兵衛 720ml

第一印刷から発信 紙の情報・研究プロジェクト

カミカチ・Lab

紙目について

紙目とは紙を構成している繊維の向きを意味しています。この紙目は繊維の並ぶ方向に関して縦目・横目というものが、全紙の長辺に平行な繊維の並びの紙は縦目、全紙の長辺に垂直な繊維の並びの紙は横目と言います。を表示します。



縦目・横目はできあがったロール状の用紙から断裁の仕方によって発生するものです。

紙目の見分け方

真四角の紙を手で持って垂らした時、だりとした方が紙目(流れ目)です。



入賞酒は、福島商店街でも販売中です。「福島商店街 酒」で検索するか、右のQRコードからご覧ください。



なかよしこけし通信 2020.11

株式会社 第一印刷

〒960-8201 福島県福島市岡島字古屋館1-2
Tel : 024-536-3232 Fax : 024-536-6100
https://www.daiichiinsatsu.co.jp

©Daiichiinsatsu Co.,Ltd.



第一印刷発 “こけしのキャラクター”

なかよしこけし

です!
なかよしこけしは全部で20人います。
ぜひ、HPにいらしてください。



なかよしこけしのくに
http://kokemin.com/



インスタで原画も公開しています!
@nakayoshi_kokeshi

