

生産者及び食材紹介 一覧(有楽町エリア)

2014.10.16

No			生産者と食材のこだわり紹介	HP
1	(株)サカエヤ (滋賀県)	生産者紹介	[環境保全型畜産] 近江牛は約400年の歴史がある、日本で最も歴史のあるブランド和牛。(株)サカエヤで販売している近江牛は、ただ仕入れて販売するというのではなく、昔ながらの自然環境と循環型の農業経営を実践している生産農家が育てたモノだけを販売しています。	http://www.omigvu.co.jp/
	近江牛	食材の特徴	サシを入れない飼育をしているため、赤身が多く旨味が凝縮しています。肉に味がついていると言われることが多いのですが酒粕の影響なのかすっぱさを感じる時があります。お使いいただいているシェフの感想では、時間が経つにつれて味が変化し美味しくなるとの評価をいただいています。	
2	(有)しいたけブラザーズ (岐阜県)	生産者紹介	[原木栽培] 1日20～30トンの原木を運ぶため、手はまめだらけ。流した汗、手に刻み込まれた傷の数だけ、良いしいたけが取れます。原木しいたけの栽培にこだわってきたのは、「やっぱり原木しいたけの味、香り歯ごたえは本物だね。」という言葉に支えられてきたからです。	http://www.shiitakebrothers.com/index.html
	特製ジャンボしいたけ	食材の特徴	原木栽培は木の栄養分のみでキノコを栽培するため、しいたけ本来の味や風味の良いキノコができあがります。原木しいたけは、ナラやクヌギなどの硬い木をゆっくりとした時間のもと自然の力によって分解させ、しいたけを発生させているので、肉質が硬く口に入れた時の風味、また後味は甘味さを感じさせます。	
3	(有)緑の農園 (福岡県)	生産者紹介	[鶏たちが幸せと感じる飼い方] こだわったのは「鶏たちが幸せと感じる飼い方」。緑の農園では平飼いという一見非効率な飼い方をしていますが、鶏にストレスがまったく無い環境をつくるため、この方式をとっています。	http://www.niko-en.co.jp/
	つまんでご卵	食材の特徴	1年間室温で放っておいても、中身の菌が全然増えません。悪臭もなく、蜘蛛の巣1つない清潔な鶏舎で健やかに暮らす鶏たちが産みました。	
4	伊達物産(株) (福島県)	生産者紹介	[伊達鶏の独自飼育方法] 独自の飼育方法、飼料、飼育日数で育てた赤毛鶏を伊達鶏と定義しています。ヒナの段階でワクチンを接種した後、飼料に、抗生物質、抗菌剤等の薬品は使用しません。また、鶏舎の衛生管理を徹底することで健康に育てる工夫をしました。	http://www.datetori-club.com/
	伊達鶏	食材の特徴	ブロイラーは柔らかすぎず物足りない。でも、シャモやカンワは少し固すぎる…。そんな声にお応えするのが伊達鶏です。味の良い鶏種をフランスから導入し、特別に配合された飼料を与え、じっくり育てることで、肉のコクとうま味を引き出しました。特別に配合された飼料を与え、じっくり育てることで、肉のコクとうま味を引き出しました。	
5	セブンフーズ(株) (熊本県)	生産者紹介	[循環型農業] セブンフーズでは未来の環境を考えています。畜舎は全て汚水が出ない発酵床で、使用後の発酵床は堆肥として野菜や飼料用作物の栽培に利用されます。さらに、その飼料用作物や加工の過程で出た食品のあまりなどを飼料として利用し資源が循環する養豚を行っています。	http://www14.ocn.ne.jp/~sevenfoo/asobiton.html
	肥後あそび豚	食材の特徴	アニマルウェルフェア(動物愛護)を実践！豚たちは広く環境の良い畜舎で愛情と情熱を注がれ、のびのびと育っています。また、飼料はセブンフーズ自ら設計を行っており、環境まで考えた飼料で育てられていることが、豚の健康、安心・安全、肉の美味しさに現れています。	
6	(株)三豊セゾン (香川県)	生産者紹介	[農産物の栽培過程や農薬等の使用状況の管理] 自然の恵みに人間の知恵をプラスして、出来る限り薬に頼らない野菜作りをしています。農薬の使用を減らし、地域の環境に優しい安全で美味しい農産物を生産することにこだわりながら、新しいスタイルのアグリビジネスを目指しています。	http://www.mitoyo-saison.com/index.html
	青ネギ	食材の特徴	三豊セゾンでは、安全性など厳しい品質管理が求められる学校給食用の食材を扱っています。また、農工商連携(農家・商業・民間)で、野菜の鮮度を保つためのシステム「スラリアイス」の研究・開発に取り組んでいます。	
7	(株)サングレイス (静岡県)	生産者紹介	[隔離土耕の養液栽培] 農作物と土を接触させない隔離土耕など、先端技術を導入し、糖度・酸味に優れた大きいサイズのトマトを生産しています。群馬と静岡に計3農場を保有し台風など天候による被害をうけない全天候型耐候性ハウスによる栽培をすることで、農産物の安定した供給を実現しています。	http://cando-n.com/group/sungrace/
	麗夏(トマト)	食材の特徴	培土には赤土と有機物を混ぜた物を使っています。肥料には有機物を原料にしたアミノ酸肥料を主に使います。トマトに負担をかけずに元気な樹を育てることで、糖度、酸度、うまみのバランスのよいトマトを安定してつくり、出来るだけ赤採りの収穫で、多くの方に美味しいと言われるトマト作りを作ります。	
8	(株)しあわせ野菜畑 (静岡県)	生産者紹介	[種から育てた無農薬・有機肥料で育てた野菜] 「育てる人、食する人、地域の人に『しあわせ』をお届けします」を経営理念に、農業の大切さ、楽しさ、可能性を追求する経営を行っています。お届けするのは「生きる力」、伝えたいのは「野菜の物語」です。	https://www.facebook.com/vasai888
	ジャガイモ・サトイモ	食材の特徴	静岡県掛川の温暖な気候と栄養豊富な土壌に恵まれた地域で、野菜本来のおいしさと生命力のつまった、味に深みのある有機野菜の栽培を行っています。年間50種類の野菜を季節に合わせて常時15品目の野菜を栽培し直売しています。	

生産者及び食材紹介 一覧(日比谷エリア)

			生産者と食材のこだわり紹介	HP
1	(株)ノベルズ食品 (北海道)	生産者紹介	[牛本来の豊かな味をもつお肉] 黒毛和種のオスとホルスタインのメスを掛け合わせた牛(交雑種)で出産を1回経験したメス牛を通常より長めに肥育(32カ月以上)したものだけを「十勝ハーブ牛」と呼びます。長く飼う事で赤身肉中のアミノ酸含有量が増え、旨味豊富な牛肉となります。	http://tokachi-herb-beef.net/
	十勝ハーブ牛	食材の特徴	ハーブ入りのエサをたくさん食べる事によって胃が活性化され食欲を増し、主食である藁を元気にたくさん食べるようになり健康的に育ちます。免疫力が高まる事によって薬に頼らない、安心で安全なお肉となります。メス牛は、きめが細かくお肉の舌触りが良く、「不飽和脂肪酸(オレイン酸)」の割合がオスより高く、脂肪の溶ける温度が下がりが口溶けが良ります。	
2	(株)ムサシ農園 (岡山県)	生産者紹介	[原木栽培] 「環境」「水」「原木」「しいたけ菌」にこだわって栽培しています。しいたけは水と原木の栄養で出来ており、水は名水百選に選ばれた「愛の水」と水源を同じ天然水を使っています。その天然水をかけ流しにしたプールを使って、原木を浸水するので、お口に入っても安心です。	http://musashinouen.jp/
	しいたけ	食材の特徴	臭みが無くしいたけ本来の香りが楽しめます。また、愛情を持って管理しているので、冷蔵庫でしいたけの鮮度が7日間以上保たれます。	
3	(有)仁光園 (富山県)	生産者紹介	[サルモネラフリーの一貫システムの生産方法] 自然の光と風を活用した開放式鶏舎で、その世話を機械任せにせず手間ひまかける昔ながらの当たり前のことを毎日こつこつ積み重ねて卵を生産しています。「仁光園HACCPシステム」でサルモネラ菌を管理することで、安心して生で食べられる卵の生産を可能としました。	http://www.niko-en.co.jp/
	米寿のたまご	食材の特徴	飼料原料の6割を占めるトウモロコシを100%国産米にすることでDHAやEPAの元となり、LDL(悪玉コレステロール)を減少させる、α-リノレン酸が普通卵の約2倍となり、体内で作れない必須脂肪酸をバランス良く取れます。その味は生臭さが少なく黄身は優しい甘みが特長となっています。	
4	(株)会津地鶏ネット (福島県)	生産者紹介	[飼養餌の共同購入プログラム、共通ワクチネーション] 自動給餌・給水・空調設備を整えた最新の設備で育成場への関係者以外の立ち入りを禁止し、1棟毎のオールイン・オールアウト方式で防疫対策を徹底し、安全・安心な商品をお届けしています。会津地鶏ネットの「会津地鶏」は、福島県ブランドとして認証されています。	http://www.aizuidori.net/
	会津地鶏	食材の特徴	通常ブロイラー鶏は、55~60日で出荷されますが、会津地鶏は倍以上の約120~140日の日数をかけ、完全屋内型の衛生的な環境で自由に動き回れる平飼いで飼育するため、自ずと肉質は違い、会津地鶏の肉は赤みが強く一目で上質の肉であることが分かります。	
5	(株)ふるさと鹿野 (鳥取県)	生産者紹介	[地鶏の生産] シャモ(軍鶏)をベースにした鳥取県の地鶏。「鳥取地どりピヨ」(登録商標)は、品種や飼育方法等様々な条件をクリアしたものが名乗ることができます。出荷量が非常に少ないため、現在鳥取県でも、限られたお店でしか取扱われていません。	http://www.pref.tottori.lg.jp/27593.htm
	鳥取地鶏ピヨ	食材の特徴	エサは『遺伝子組み換えでないトウモロコシ』を主に使用し、100日を目安に出荷するまで、全く抗生物質を与えていません。肉は歯ごたえが良く、低脂肪でコクがあり、ブロイラーとはひと味違う鶏肉本来の野性味あふれる懐かしい味。極上のうまみが凝縮されています。	
6	(有)ジェリービーンズ (千葉県)	生産者紹介	[生産過程の「見える化」による安全と安心の素材作り] 千葉県で豚の繁殖と飼育の生産から加工、販売までの一貫経営で成功。「元気豚」という形でのブランド戦略と同時に、生産過程の「見える化」によって、安全・安心の素材づくりにこだわっています。	http://www.ib-farm.jp/
	元気豚	食材の特徴	『元気豚』は、赤身肉に適度な筋間脂肪(サシ)が入り、肉質が柔らかくジューシーなのが特徴です。品種・血統、飼育方法、飼料にこだわり、豚が健康に育つ条件を整え、約180日で体重110kg~120kgに到達するという基準を満たしたものを『元気豚』として出荷しています	
7	(有)大塚ファーム (北海道)	生産者紹介	[高品質の農産物を生む技術や創意工夫] 高い技術力を活かし、農業や化学肥料にこだわらない有機農産物を少量他品目で生産し、地下152メートルからくみ上げた天然地下水や、防虫ネットや光防虫機などを使用し、「顔の見える農業から取り組みの見える農業へ」という経営理念で、健康な作物を育てている農家です。	http://otsukafarm.com/
	坊っちゃんかぼちゃ (有機かぼちゃ)	食材の特徴	土や風向き・温度等を調べ、これまで60種類以上の作物を生産してきた経験を最大限に生かし、健康でとっても美味しい野菜に取組み、その時期の気候に適した種選びにもこだわっています。土作りをしっかりすれば、美味しい土野菜が出来ること間違いなしです。	
8	農業生産法人 ファームかずと (長野県)	生産者紹介	[耕作放棄地解消の地域貢献の取り組み] 「みんなが幸せになれるものづくり」をテーマに、耕作放棄地の再生、環境に配慮した循環型農業の実践、生産物の直売・農業体験を通じた地域文化の再生・活性化に貢献しています。	http://www.farmkazuto.co.jp/
	フルーツコーン	食材の特徴	長野と新潟の県境に近い、飯綱・霊仙寺山麓の標高900mにある、ゆるやかな斜面の畑です。森から、雪解け水と一緒に供給されるミネラル、清冽な空気、朝昼の温度差が、この地の特徴です。時折、霧のまく気候のに排水のより地質、山のミネラルと自家製たい肥で、さらに味の深みをつけました。生でも食べられ、ジューシーで甘い高糖度なコーンです。	
9	(株)サングレイス (静岡県)	生産者紹介	[耕作放棄地解消の地域貢献の取り組み] 農作物と土を接触させない隔離土耕など、先端技術を導入し、糖度・酸味に優れた大きいサイズのトマトを生産しています。群馬と静岡に計3農場を保有し台風など天候による被害をうけない全天候型耐候性ハウスによる栽培をすることで、農産物の安定した供給を実現しています。	http://cando-n.com/group/sungrace/
	麗夏(トマト)	食材の特徴	培土には赤土と有機物を混ぜた物を使っています。肥料には有機物を原料にしたアミノ酸肥料を主に使います。トマトに負担をかけずに元気の樹を育てることで、糖度、酸度、うまみのバランスのよいトマトを安定してつくり、出来るだけ赤採りの収穫で、多くの方に美味しいと言われるトマト作りを作ります。	
10	(有)植物育種研究所 (北海道)	生産者紹介	[地域ぐるみのブランド化] 町内が一体となって地域ブランド化に取り組んでおり、農+産、学、官が連携し、「栗山町タマネギプロジェクト」としてオリジナル品種の研究、加工品の開発、生産の標準化などに取り組み「オンリーワン」を目指し取り組んでいます。	http://ikushu.com/
	たまねぎ (さらさらレッド)	食材の特徴	「さらさらレッド」は体脂肪を減らし、高血圧や糖尿病に効果があるとされる[ケルセチン(別名:ビタミンP)]を従来の玉ねぎの1.5~3倍も含んでいて、血液を「さらさら」にする効能が期待できます。また、花粉症の炎症を抑える効果やアレルギーを抑制する作用もあるといわれています。	