



**oeuf (ウフ)コーポレーションより
「夏バテを吹き飛ばす」商品のお知らせ！**

わたしたちウフコーポレーションは、東日本大震災の復興の一助となるよう、生産者の立場で培った、美味しいものを見極める力とこだわり、幅広いネットワークをいかし、東北からみなさまにご納得いただける食品を提供していくよう努力しております。

(「oeuf：ウフ」とはフランス語で「卵」という意味です。)

ご多忙中とは存じますが、ぜひご取材・ご紹介いただけますようよろしくお願い致します。ご興味のある方は、お気軽にご連絡ください。

(次ページより商品詳細)

《お問い合わせ先》

株式会社ウフコーポレーション 担当：井辻

TEL 022-292-5135 / FAX 022-293-1602

株式会社 BMC 担当：佐藤

〒107-0052 東京都港区赤坂9-5-27 乃木坂ミツワビル3F

TEL 03-3470-2571 / FAX 03-3470-2550 E-mail:ysato@bmc1.co.jp

<http://www.oeuf-tamago.com/>

(株)ウフコーポレーションより
東北6県の絶品メニューが勢揃い！
夏バテを吹き飛ばす東北カレーシチューセット

東北各県の特徴を生かした、他にないこだわりのご当地カレーとシチューのセット。
東北の味が一度に楽しめる贅沢な詰め合わせセット。
贈り物にも大人気！



■東北カレーシチューセット

(6種セット)

通常価格 3,200円を今だけ

価格 3,000円 (税・送料込)



・青森県 ごろごろにんにくカレー

香り豊かなにんにくがゴロゴロ入った大人の味。
りんごとにんにくが絶妙な組み合わせで、病み付きになる香りがさらに食欲をかき立てます。



・秋田 比内地鶏の手羽先カレー

日本三大地鶏の比内地鶏の手羽先が丸ごと入ったカレーです。
隠し味に男鹿名産「しょつつる」を使用しました。
秋田の味をご賞味ください。



・山形県 庄内豚芋煮カレー

山形の郷土料理「芋煮」をカレーにしました。
具材は山形名産「庄内豚」とゴロゴロ野菜がたっぷり、
食べごたえ十分！



・岩手県 短角和牛のビーフシチュー

畜産王国、岩手の「短角和牛」を贅沢に使用したビーフシチューです。
隠し味のほたてエキスがより一層その美味しさを引き立てます。



・宮城県 牛タンクリームシチュー

牛タンを贅沢に使用したクリームシチューです。
カキエキス入りでさらに美味しさがアップしました。是非ご賞味ください。



・福島県 伊達鶏のトマトハヤシ

癖がなく程よい触感が特徴の伊達どりと、たっぷりのトマトで、
じっくり煮込んで作ったハヤシライスです。

行列店の味を自宅にお取り寄せ！
本物の味をお届けするラーメン総合通販サイト
本物ラーメンをギフトにもどうぞ！



人気のラーメンつけめん屋を集めた通販サイトのご紹介！

- ・行列ができる有名店のラーメンを1食から購入できます！
- ・店舗に並ばず有名店のラーメンをご家庭で味わえます。
- ・家にいながら各地（主に関東）の有名店を味を楽しめます。
- ・スープは店舗で炊いたスープをお店でパックしそのまま冷凍しております。
- ・作り方も簡単で、茹でた麺と温めたスープを合わせるだけ。
- ・1食ずつから販売なので、各店舗色々な味を食べ比べたり家で味わう事ができます。

急いで下記URLをチェック！

<http://honmono-ramen.jp/>

誰でも知っているラーメンの有名店がズラリ！



数々のメディアに取り上げられる人気店。2010年の女性誌記事掲載率は全国1位で、客の8割が女性という、まさに“女子ラーメンの殿堂店”といったところ。



「用心棒」ならではのスープに仕上げました。ほかの二郎系と食べ比べてみて」。安川氏のその言葉からも自信が伺える。



高級食材を惜しみなく使って、奥深い味わいに仕上げる極上スープ。上質の国産小麦の風味に驚かされる自家製麺。佐野氏のラーメンには、“凄み”がある。



札幌に訪れてタクシーに乗り「一番並んでるラーメン屋さんにつれてって！」という間違いなくこの店に付くだろう！そのくらい、並ぶ人気店だ！



「麵や 七彩」は、「食ベログ」で2009年、2010年と2年連続で年間ベストラーメンに選出された名店。



千葉のカリスマ店主・富田治氏が仕掛ける、史上最強の二郎系。ただしもちろん量だけで勝負していない。味の完成度の高さも折り紙付き。それが「とみ田」ブランドの証だ！



食べたら度肝を抜かれるのが、魁龍のラーメン。とにかく濃厚！骨太！口に入れた瞬間のインパクトは、他の追随を許さない！



行列が証明する...この美味さをご自宅で味わってみませんか？ちなみに、、、E.Yとは矢沢永吉さんのイニシャル。店主が大ファンなんですって！

つけめんも、誰でも知っているあの味がご家庭で！



“鶏白湯”と“つけ麺”の2つのジャンルを浸透させたい、謙虚にそう語る店主であるが、休日となれば店の前には県外ナンバーの車がずらりと並ぶのである。



“埼玉に頑者あり”と言われるほどの超名店で、代名詞は自家製麺&濃厚豚骨魚介スープ&魚粉の濃厚つけ麺。



店主の本田氏は2008年、東京ラーメン界に彗星の如く現われ、彼が作る、ハイレベルなラーメンは有名ラーメン評論家からも「10年に1人の逸材」と大絶賛を浴びた。



「東池袋大勝軒」と「六厘舎」、ふたつのDNAを受け継いだつけ麺で、瞬間に神奈川を代表する行列店になった。



スープの味を改良している六厘舎TOKYO。その一方で古き良き六厘舎の味を今も作り続けている店がココ「次念序」なのだ！



店主は、栃木県を代表する行列店「つるや」で2年間修業。栃木でしか味わえない“幻の麺”が、自宅で味わえるのは「本物ラーメン」だけ！



店主・坂本氏が作るラーメンは「クオリティーが高すぎる」とラーメンマニアが大絶賛する。その証拠に、2010年6月のオープン直後から大行列。その年のラーメン新人賞を総なめにした。



松戸の超名店「中華蕎麦とみ田」の2号店で、店主の富田氏が「今の自分なりに、大勝軒の味を表現した」という店。富田氏の山岸氏への想いが詰まった結晶なのだ。



2013年8月吉日
株式会社ウフコーポレーション

(株)ウフコーポレーションより
山形・宮城にまたがる自然の宝庫、蔵王山のブランド
蔵王牛を大切な人の贈り物にもどうぞ！



山形・宮城両県にまたがる自然の宝庫、蔵王山。

その山麓に蔵王高原牧場、蔵王ファームという二つの牧場(農業法人)があります。澄んだ水と空気、四季のはっきりとした気候風土。そのすばらしい環境の中で、牛たちは安全な飼料のもと、のびのび・すくすくと育まれているのです。

蔵王牛はこの二つの牧場(農業法人)でこだわりと真心を込めて創られた牛だけにつけられるブランド名です。その安全性、コクと深い味わいは長年の研究と努力の結晶であり、だからこそ私たちが自信を持ってお薦めできるのです。当店ではこの牧場直送「蔵王牛」を通して、安心して美味しいお肉を皆様にお届けいたしております。是非一度、牧場直送「蔵王牛」をお試ください。

従業員の山口さん一家の「りらちゃん」は、震災の39分前に帝王切開で誕生しました。入院中は、食事も水もどんどん少なくなり、退院後も物資が手に入らず困っていました。そんな時、友人の呼びかけによっておむつなどの物資を頂きました。多くの方の善意によってりなちゃんは大きくなってきました。スタッフ一同、全国の皆様に美味しく鮮度の良い肉を安心してたくさん食べていただくため震災を乗り越え頑張っています。



【蔵王牛の特徴】

育て方：

- ・愛情を持って牛づくりをしています。
- ・飼育スタッフは仔牛を選ぶ厳しい目や「牛の言葉がわかるようになる」を合言葉に愛情を持って飼育しています。
- ・毎日、牛舎に獣医が牛の状態を見に来るなど万全の管理体制をとっています。
- ・餌の配合は試行錯誤でバランスの良い飼料設計を行っています。
- ・**子牛は人間の子供と同じようにグループ分けされ、そのグループで最後まで育てられます。**
- ・ミルク⇒離乳食⇒普通食といったように食事や成長段階によって牛舎が分けられています。この育て方のシステムにしてから牛の死亡率が下がりました。
- ・ある程度まで育った牛は、川崎の牧場から白石の牧場に移されます。
(この時も最初のグループのまま)
この、**一貫したグループ制による飼育が蔵王牛の特徴です。**
- ・生後約20～27か月でと畜場へ移されます。

味：

- ・黒毛和牛（♂）×ホルスタイン（♀）の交雑種であるが、味はそれに比例しません。一般的な評価である（F5ランク）の黒毛和牛に決して引けを取らない味となっております。
- ・やわらかく、脂がのっています。
- ・脂がしっかりのっているが、後味はすっきりとしています。

その他：

- ・製品の加工や、スライスは新しくできた新工場で行っています。

参考URL

<http://item.rakuten.co.jp/oeuf-tamago/zaogyu-gift1/#zaogyu-gift1>



■蔵王牛焼肉セット
(モモ・バラ各250g)500g
【冷凍】【ギフト】
順次発送/送料無料

価格 5,980円 (税・送料込)



■蔵王牛ロースステーキ
(2枚入り)300g
【冷凍】【ギフト】
順次発送/送料無料

価格 5,980円 (税・送料込)