

# わが社の押し

# はこれだ！

【商品・サービス紹介】

## 新潟 加島屋

### おかげさまで160周年。創業160周年記念限定詰め合わせ『鶴亀』

安政2年(1855年)、鮭や鱒などの塩乾物を商う店として創業した(株)加島屋。看板商品の「さけ茶漬」をはじめ、近年は時代のニーズに合わせた洋風惣菜「Kashimaya DELI」など新しい商品を提供し好評を得ています。昨年は創業160周年を迎え、お客様へ感謝の気持ちを込めて、記念限定品を本店や一部百貨店でも販売しました。

今回は、今月から販売している限定詰め合わせ『鶴亀』をご紹介します。中身は、「さけ茶漬」の袋詰と、洋風惣菜「薫製紅鮭のトマトパスタソース」が入ります。このソースは魚料理を簡単に美味しく食べていただきたいという思いから開発。茹でたパスタに、温めたこのソースを混ぜるだけで、簡単に美味しいパスタが出来上がります。さらに、専用の化粧箱に限定オリジナルメモ帳も詰め合わせました。

今後も、愛情と真心のこもった手作りの味を大切に、多くのお客様に喜ばれ親しまれる新潟の味を提供し続けます。

●お問い合わせ先

(株)加島屋 〒951-8066 新潟市中央区東堀前通8番町1367  
フリーダイヤル 0120-00-5050 FAX 0120-00-7070  
<http://www.kashimaya.jp/>  
【加島屋ネットショップ】 <http://www.kashimaya.com/>



創業160周年記念限定詰め合わせ『鶴亀』  
2,700円(税込)

詰め合わせ内容  
・さけ茶漬 1袋  
・薫製紅鮭のトマトパスタソース 2袋  
・さけ茶漬オリジナルメモ帳付



ソースは袋のまま電子レンジで1分40秒温めて、混ぜるだけの便利なパッケージです。ご家庭で簡単に美味しいパスタが召し上がれます。



## 加勢牧場

### すっきりした味わいの“ゴールデンミルク”ガンジー牛乳とジェラート

昭和47年にホルスタイン牛1頭の飼育からスタートした加勢牧場。味の良い牛乳を追求し、平成9年に希少種であるガンジー牛を1頭迎え入れ、「みちる」と名付けました。現在では「みちる」の子や孫たちを13頭育てる、ガンジー牛専門の牧場となっています。

ガンジー牛は育てるのが難しく、搾乳量もホルスタイン牛の約半分。国内での飼育数は約100頭前後で、年々減っています。しかし、その牛乳は栄養価が高く、すっきりとした飲み口で人気です。欧米では、その希少性と特長から“ゴールデンミルク”と称されてきました。

さらに、加勢牧場では平成22年から、ガンジー牛乳を使用したジェラートなどの乳製品を自社工場で製造。カップ入りのジェラートは牛乳の風味を大切に、その風味を何より活かした6種類の味を販売しています。

加勢牧場のガンジー牛乳や乳製品は、「道の駅 良寛の里わしま」などで購入することができます。また、同施設ではガンジー牛乳のソフトクリームも販売しており、大変好評です。ぜひご賞味ください。

●お問い合わせ先

(有)ケーエスファーム 加勢牧場 〒949-4505 長岡市根小屋325  
TEL・FAX 0258-74-2863  
<http://www.kasebokujo.com/>



「ガンジー牛乳」

すっきりとした後味が特長。カルシウムやビタミンAなどの栄養素も多く含まれています。病弱な人、胃腸の弱い人が飲んでいただいてもいいわれています。



カップ入りのジェラートは6種類。牛乳とのバランスを大切に、イチゴ味なら酸味のはっきりしたものなど、相性の良い素材を厳選。