



# アムズ



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。  
来年度はぜひお立ち寄りください。

株式会社アムズ おすすめ商品



## 国産山菜ミックス水煮 1kg (固形)

### ☆商品規格

内容量：固形 1kg

入数：10 袋入

賞味期限：6 ヵ月



### ☆特徴

- ・国産原料を使用しています。
- ・全部で 6 種類と、たくさんの原料が入っています。  
(わらび、ミズナ、えのき茸、山うど、なめこ、たけのこ)
- ・下ごしらえに手間のかかる山菜を食べやすくカットしています。
- ・山菜には抗酸化作用のあるポリフェノールや、新陳代謝を促進する作用が豊富に含まれています。
- ・山菜ごはん、山菜汁、山菜うどんなど色々な献立に使用して下さい。  
特にうどんは豚肉、油揚げ、人参、白菜などと一緒に使用すれば、具沢山の旨みと山菜の旨みが加わり季節感も出る人気メニューです。



商品画像 (固形 1kg)



山菜ごはん

## 《《 商品使用山菜紹介 《》》

### 『 わらび 』

春を代表する山菜のひとつです。

日本全国に自生しているシダ植物の一種で、若芽を摘んで食用にします。

地下茎を地中深く伸ばしますが、根には澱粉が多く含まれています。

この根から採れる澱粉が、わらび餅の材料となるわらび粉の原料となります。

日当たりのよい場所を好む植物で、身近な里山や草地、土手などさまざまな場所に生えます。

食味は独特の食感があり、表面はサクッと歯切れの良い食感で茎の中は粘りがあります。



### 『 ミズナ 』

イラクサ科ウワバミソウ属に分類される多年性植物で、水の綺麗な沢沿いに生える山菜としても有名です。

生息地が大体決まっていて採取しやすいこと、食べられる期間が長いこと、山菜特有のアクやクセが少なく食べやすいことなどから「山菜の王様」と呼ばれています。

また、大蛇（ウワバミ）が住んでいそうなジメジメした場所に生えているところから、別名「ウワバミソウ」とも呼ばれています。



### 『 山うど 』

山うどは、北は北海道から南は九州までと、日本では広く自生している春の山菜であり、同じく山菜として好まれ食べられている「たらの芽」と同じ、ウウコギ科タラノキ属の多年草で、日当たりの良いところか、半日陰の場所を好みます。

独特の香りとシャキッとした歯ごたえが特徴です。





## ニギス磯辺米粉フライ（40尾入れ）

ニギスとは・・・



ニギスの魚体

ニギス科ニギス属に分類される深海魚です。漢字で「似鱧」と表記します。その形状がキスに似ていることからつけられたようです。生息域は、青森から九州まで広範囲です。主に水深 200m程の海底に生息する深海魚で、体長は 20 cm ほどです。平べったい円筒形の形です。キスに似ていることからつけられた名前ですが、一般的にキスと呼ばれているシロギスがスズキの仲間なのに対して、深海魚であるニギスはサケの仲間です。



調理例「ニギスの丸ごとフライ」

地方では、「メギス」「沖ギス」などという表記や、島根地方では「トンコロ」などと言われます。

クセがない白身で、皮や骨も柔らかく食べやすいのが特徴です。新鮮なものは刺身でも食べられます。但し、足が速いのも特徴ですので、フライや唐揚げ、煮つけなどがおすすめです。栄養価もビタミン B1 や B2、動脈硬化を予防するパントテン酸、ビタミン C やビタミン E など栄養成分が豊富に含まれています。

### ニギス磯辺米粉フライの特徴



- ① ニギスは新潟沖～富山沖までの原料を使用。
- ② 一尾約 20g で大きさが大体そろっています。
- ③ 入数が 40 尾入れの定数になります。
- ④ 衣に米粉パン粉を使用していますので、乳、卵の他に小麦アレルギーにも対応。冷めてもサクサク感が残っています。
- ⑤ ドレスに加工してあり、中骨も食べられカルシウムも摂取できます。
- ⑥ 衣に青さ（国産）をまぶし小魚臭さも軽減しています。



商品画像



# 自然の雪が生み出した美味しさを1個に凝縮

## 徹底した手作業で作りあげる

雪むろじゃがいもを使ったコロッケは、徹底した手作業で作ります。

雪むろで長い間貯蔵し、熟成させたじゃがいもは、一部表面や中心部分に黒ずみが発生します。

また、収穫時に傷のついたじゃがいもも無選別で引き受ける為、傷の部分も貯蔵期間中に黒ずみます。

これらの黒ずみは機械で取り除くことはできません。だからといって、取り除かずに加工しては美味しいコロッケには仕上がりにません。

そこで、まきばでは蒸し揚げたじゃがいもを包丁を片手に一個一個手作業で検品し取り除いてゆきます。

この徹底した手作業によって、新潟の自然が生み出した美味しさが凝縮されたコロッケを作りあげています。



↑貯蔵されているジャガイモの様子（雪室内の雪の前にて）

## 生産者の困ったを強みに変える

地元魚沼の生産者の作ったじゃがいもを使います。その際に芋の形の大小、芋に傷がついたもの問わず全量引取りさせていただきます。

コロッケ作りを通して、形の大小や傷がついたことで苦労して作った作物がタダ同然で処分されていたり、収穫せずに畑の肥やしにしたりという状況があることを知りました。

同じく新潟の特産品であり高級食材である「茶豆」にも規格外の跳ね出し品が毎年多数発生し、使い道に困っているというお話を聞きました。「味は確かなのに見た目や規格ではじかれた作物を、加工することで価値を与えることができるのでは。」

これらの作物を使わせて頂くことで、生産者は作物の廃棄や選別の手間が減少。まきばとしても、地元新潟県の生産者の顔の見える素材を使ったコロッケという商品の差別化につながりました。

## 雪むろじゃがいもとは

雪むろじゃがいもとは、収穫した野菜を雪むろの低温室内で保管し、熟成されて甘みが増したじゃがいもです。

雪むろとは、冬に降り積もった雪を室内に蓄えて「冷蔵庫状態」にした倉庫のことです。

蓄えた雪は一年を通じて室温を低温に保ちます。冬には0度付近に、夏でも9度ほど。湿度もおおよそ95%~98%に保たれます。

野菜を保管するのに最適な温度帯を保ちます。ここで貯蔵することで澱粉が糖化し、通常3%ほどの糖度は10%にも上昇。

自然の甘みと滑らかな食感に仕上がります。



↑じゃがいも一つ一つ手作業で芽を取り除きます



# 商品案内

## 米パン粉

新潟県産米100%使用

アレルギー特定原材料等  
28品目不使用



- ▶ 新潟県産100%の米粉を使用した米粉パンを焼き上げ粉碎した米パン粉です。  
(※アレルギー特定原材料28品目不使用の専用工場で製造しております)
- ▶ 揚げるとカリカリ新食感のお米でできたパン粉。
- ▶ 油の吸収率が抑えられる(\*)から健康を気にする方にもおすすめ!

※出典：「Oil Uptake Properties of Fried Batters from Rice Flour」  
F.Shin and K.Daigle (J.Agric. Food Chem.47 (1999))

## 使用原材料

米粉（うるち米（新潟県産））、食用米油、甜菜糖、生イースト、食塩  
／トレハロース、pH調整剤（酢酸Na）、増粘剤（HPMC）

## 商品ラインナップ

米パン粉 1kg

入数	1箱 10袋入
表示内容量	1kg
賞味期間	180日

生パン粉のためすべて  
冷凍クール配送となります。

## 調理事例

シシャモフライ



ササミフライ



フライ各種盛り合わせ



商品・サービスに対する  
お問い合わせ

株式会社タイナイ  
〒959-2600 新潟県胎内市清水9-153  
TEL.0254-44-8100 FAX.0254-44-8200