



こだ

明太子発祥の地 下関

下関唐戸市場内



わりと信念

# 下関「唐戸市場直送」



おいしさへの

関門海峡

私たちの

## 3つのモットー

- 一、お客様を第一に考えています。
- 二、まごころをこめてお届けします。
- 三、おいしくなければ、お代は一切いたしません。



スタッフ一同

おすすめ新商品

### 海鮮 ふく白子とうふ



もちりとした食感、なめらかな舌触り。ふくの白子のほのかな甘さと上品な風味がたっぷり。そのまま醤油でも、揚げ出汁とうふ、湯豆腐でもどうぞ！【下関ブランド認定品】

### 無着色昆布漬け辛子明太(バラ子)



大人気の無着色昆布漬け辛子明太が、お買得のバラ子になって新登場！つぶつぶ感、美味しさは全く変わりません。ただ形がかなりくづれただけ、ご自宅用にもってこい！

### 本場下関のふぐ餃子



これは旨い、ふぐのジューシーな味がタップリとつまっています。甘みがあって、さっぱり、そしてキャベツのしゃきしゃき感ともベストマッチ。やみつきまちがいなし！



■フリーダイヤル(受付時間/AM9:00~PM5:00 日曜・祭日休み)

0800-600-0884

関門倶楽部(株)林商店 通信販売事業部 〒751-0815 山口県下関市本町1-4-20

■フリーFAX(受付時間/24時間受付)

0800-600-8840

■インターネット

<http://www.kanmon-club.com>

# お客様からの うれしいお声を紹介

早くも1,000通をこえました！  
沢山のお葉書  
ありがとうございます！



ご利用商品  
**無着色昆布漬辛子明太子** 東京都 K・E 様

ご感想をお聞かせ下さい (「美味しかった」「いまいちだった」等々なんでも結構です)  
ふぐしゅうまいありがとうございました。初めて美味いお味を頂戴しました。おいしいお味です。明太子もとても上品な味で気に入りました。外明りの件も納得。とても良心的なお店を求めているなあと日々感心するのみです。今後是非常連客として参りたいです。

無着色昆布漬辛子明太子とふぐしゅうまいのご利用ありがとうございます。当店の明太子へのこだわり、少しでも知っていただければ光栄です。これからも正直に作り続けてゆきますのでどうぞよろしくお願い致します。

ご利用商品  
**めんたいキムチ** 東京都 Y・M 様

ご感想をお聞かせ下さい (「美味しかった」「いまいちだった」等々なんでも結構です)  
明太子... 大分明太子がトロトロで入って、これにキムチを入れた。キムチは途中で食べた。このキムチは最後まで食べた。おいしいです。おかげで、今日はおいしいです。

めんたいキムチのご利用ありがとうございます。キムチは目利きの集まる唐戸市場でも人気のキムチ屋さんのもので、味は折り紙つきです。ご注文を受けてから手作りしています。またのご利用お待ちしております。

ご利用商品  
**唐戸おすすめ福袋** 埼玉県 O・M 様

ご感想をお聞かせ下さい (「美味しかった」「いまいちだった」等々なんでも結構です)  
知人から贈って頂きました。正直どちらかと言うと魚が苦手な私にとって、あじの干物は... 思いながら最初一口頂きました。びっくりしました!!! これ程おいしい干物は今まで食べた事ありません。今度にももう一枚焼きたくはる位美味でした。家族にも是非送りたいです!

嬉しいご感想ありがとうございます。当店の商品で魚嫌いを克服した、とのお声もよく聞きます。開きアジはリピートされるお客様が非常に多いです。魚の脂は体によい脂ですので、積極的に摂ってますます元気になって下さい。

ご利用商品  
**無着色昆布漬辛子明太子** 東京都 K・K 様

ご感想をお聞かせ下さい (「美味しかった」「いまいちだった」等々なんでも結構です)  
開封瞬間、ふぐの匂いと辛子明太子の匂い!! 舌に食ってみると「辛〜!!」でも、唐辛子の部分ととってみると「なんともや〜!!」と満足しました。他の製品も是非、試してみたいと思います。

この度は初めてのご利用、誠にありがとうございます。明太子は最も上質のタラコを厳選して使用しております。これからも目利きを選んだ極上の海の幸をご紹介しますので、どうぞご期待なさってお待ち下さい。

ご利用商品  
**とらふぐたたき** 大阪府 Y・H 様

ご感想をお聞かせ下さい (「美味しかった」「いまいちだった」等々なんでも結構です)  
こんにちは。お世話になります。いつも誰かに送るために買っていたのですが、今回念願かなって、自分で食べる事ができました。ふぐはやっぱりおいしい! タタキは初めてでしたが食感が何ともいえず(歯ごたえが良かった)、最高でした。今後ともよろしくお願い致します。

初めてのとらふぐたたき、お気に召していただけて幸いです。炙った香ばしさに加え、ふぐ特有の歯ごたえは刺身以上の声も。新鮮なとらふぐだからこそ、どのような調理でも美味しいんですね。

## みなさまのお便りを お待ちしております。

みなさまのお便りが私たちの  
元気の源です!  
関門倶楽部へのご要望・商品  
のご感想...なんでも結構です。  
お待ちしております◎  
スタッフ一同



# 関門倶楽部 売れ筋ベスト10

第1位 **最高級 辛子明太子**

希少価値の高い最高級品、北海道知床の羅臼でとれるタラコを贅沢にもさらに厳選しています。舌の上で躍るプチプチ感、際立つ旨み、本当においしい明太子がここにあります。



第2位 **無着色昆布漬辛子明太子**

天然の完熟タラコを昆布の王様「羅臼昆布」をふんだんに使った秘伝のタラコに、時間をかけてじっくりと漬込みます。タラコ本来の旨みを存分にお楽しみください。



第3位 **とらふぐたたき 3人前**

外側は香ばしく、内側はしっとりとした旨さがたっぷり。刺身とは一味も二味も違うおいしさです。この季節のオススメです。



第4位 **北海道千島沖 紅鮭(天然)**

当店こだわりの逸品です。鮭の中でも一番美味しい紅鮭、その中でも脂がのって旨い北海道千島沖で捕れた紅鮭です。年々稀少となりつつある昔ながらの鮭本来の旨さをお楽しみ下さい。



第5位 **ふぐ・鮭・明太セット**

下関名産のフグを当店お奨めの北海道産紅鮭・当店特製の明太子とのセットにした「ふぐ・鮭・明太セット」、特上の食材ばかりを揃えました。



第6位 **我が家の辛子明太子 特上切り**

半分に切れている等、完全な房の形ではありませんが、品質や味は正規品の辛子明太子と全く同じです。



第7位 **とらふぐ唐揚げ**

とらふぐの唐揚げは、あらゆる唐揚げの中でも最高の味と言っても決して過言ではありません。揚げ立てを頼張れば、子供から大人までみんな満足。



第8位 **めんたいキムチ**

下関は昔から韓国との関係が深く、美味しいキムチがたくさんある街です。自慢の明太子と韓国キムチがドッキング! 白菜のシャキシャキ感と、明太子のプチプチ感が面白い!



第9位 **下関一夜干セット**

日本有数の水産都市・下関で水揚げされた魚のうち、活きのよいものだけを一枚一枚丁寧に一夜干しにしました。脂ののりきった凝縮の味をご堪能ください。



第10位 **鯨お好み3点セット**

現在でも調査捕鯨の基地となっている下関。今や大変希少な食材となってしまった鯨を本場よりお届けします。この国の大切な食文化のひとつ...もう一度感じて下さい。



# 「下関唐戸市場」から作りたてを直送!

関門倶楽部だけでしか扱っていないこだわりの明太子を揃えました。  
(店頭では販売していません)

辛さ控えめ

## 辛子明太子

工場長の篠谷です。  
産卵間際の完熟タラコだけにこだわり  
代々引継いできた秘伝のタレにじっくりと漬込  
んじります。自信をもってお届けします。  
おいしくなければ、お代は一切いたしません!!



極上という名に  
ふさわしい逸品!

他の明太子は  
食べられなくなります!



◇写真は 800g

◇写真は 500g

国内最高の呼び声高い羅臼昆布をたっぷり使った秘伝の辛子ダレに、一切の妥協なしに厳選した最高級品、北海道知床の羅臼でとれるタラコをじっくりと漬け込みました。辛子ダレの辛味と昆布ダシの甘みが織り成す味のハーモニーは食べる人を自然に笑顔にします。

希少価値の高い最高級品、北海道知床の羅臼でとれるタラコを贅沢にもさらに厳選しています。舌の上で躍るプチプチ感、際立つ旨み、本当においしい明太子がここにあります。

- 一番お世話になった方への  
極上 昆布漬け辛子明太子 500g  
商品番号/T037  
**6,500円**(税込)  
内容量/500g 原料/羅臼産たらこ使用
- 一番お世話になった方への  
極上 昆布漬け辛子明太子 800g  
商品番号/T006  
**10,000円**(税込)  
内容量/800g 原料/羅臼産たらこ使用
- 最高級 辛子明太子 250g  
商品番号/T004  
**3,000円**(税込)  
内容量/250g 原料/羅臼産たらこ使用
- 最高級 辛子明太子 500g  
商品番号/T005  
**5,200円**(税込)  
内容量/500g 原料/羅臼産たらこ使用

### 【プロも納得!】

お客様の声から誕生した逸品です。  
天然の完熟タラコを昆布の王様「羅臼昆布」をふんだんに使った秘伝のタレに、時間をかけてじっくりと漬け込みます。タラコ本来の旨みを存分に楽しめください。

◇写真は昆布漬け辛子明太子 500g



- 無着色 昆布漬け辛子明太子 250g  
商品番号/T001  
**2,500円**(税込)  
内容量/250g 原料/アメリカ産たらこ使用
- 無着色 昆布漬け辛子明太子 350g  
商品番号/T002  
**3,500円**(税込)  
内容量/350g 原料/アメリカ産たらこ使用
- 無着色 昆布漬け辛子明太子 500g  
商品番号/T003  
**4,500円**(税込)  
内容量/500g 原料/アメリカ産たらこ使用

# 明太子発祥の地は下関です!

【ピリ辛&ぷちぷちの旨さ】 【ご自宅用に最適な安心価格!】



- めんたいキムチ 500g  
商品番号/T145  
**3,150円**(税込)  
内容量/500g 原料/アメリカ産たらこ使用
- めんたいキムチ 1kg  
商品番号/T146  
**5,250円**(税込)  
内容量/1kg 原料/アメリカ産たらこ使用

唐戸市場の大人気の手作りキムチ専門店とタイアップして、自慢の明太子と韓国キムチがドッキング!白菜のシャキシャキ感と、明太子のプチプチ感はやみつきになります。



お徳用  
切り

半分に切れている等、完全な房の形ではありませんが、品質や味は正規品の辛子明太子と全く同じです。

- 我が家の辛子明太子 特上切り 2kg  
商品番号/T007  
**12,600円**(税込)  
内容量/2kg(1kg×2ヶ) 原料/アメリカ産たらこ使用

【素材は日本一のタラコ!】 【ご家庭用に選んで安心】



- 最高級 甘塩たら子 250g  
商品番号/K008  
**3,000円**(税込)  
内容量/250g 原料/羅臼産たらこ使用
- 最高級 甘塩たら子 500g  
商品番号/K009  
**5,200円**(税込)  
内容量/500g 原料/羅臼産たらこ使用

◇写真は最高級 甘塩たら子250g  
最高級の北海道羅臼産タラコを甘塩で仕上げました。タラコ本来の旨さを味わいたい方に最もオススメの商品です。  
※唐辛子は使用しておりません。



お徳用  
切り

完全な房の形ではないだけで、品質や味は正規品と全く変わりません。メーカーだからできる財布に嬉しいお値段です。

- 甘塩たら子 特上切り 2kg  
商品番号/K012  
**12,600円**(税込)  
内容量/2kg(1kg×2ヶ) 原料/アメリカ産たらこ使用  
※唐辛子は使用しておりません。小さなお子様でも安心して召し上がりいただけます。

**下関の明太子は旨い!**  
下関は日本の中でも、日頃の食卓で明太子を特によく食べる街です。よく食べるだけに明太子の味にとってもうるさい街でもあります。  
当店の明太子は下関の食通が集まる唐戸市場で永年に渡って多くの方から鍛えられ育てられ、そして多くの方から愛され続けています。



2006年8月17日 山口新聞にも紹介されています

**明太子発祥の地「下関」の由来**  
「えっ博多じゃないの?」  
大正時代に韓国から日本に辛子明太子が輸入されたのが始まりで、戦後に下関で日本人好みの味に改良されたのが、現在の辛子明太子の始まりです。その後、製造量、CMで博多に追い越され、現在にいたっています(つてもくやしいですが)。「やはり明太子は下関だね」と思っていたら、明太子は下関の地下関の誇りにかけて本物の旨さを追求し続けています。

**③ 漬込み方法**  
低温熟成庫で96時間(丸4日間)という長い時間をかけて、静かにじっくりとねかせて漬込んでいます。長い時間をかけてじっくりと漬込むことで、味のカドがとれ奥深いまろやかさが初めて出てくるのです。

**② 漬込みタレ**  
先々代、先代から三代引き継いだ秘伝のタレです。幾度も幾度も試行錯誤を繰り返して、旨み・コクをしっかりとさせながらも薄味に仕上げ、素材のタラコの味をそこなわれない絶妙なタレに仕上げました。

タラコの種類	
ガム子	お腹に卵を持ち始めた頃の未成熟な卵。粒々感がなくネットリとしている。
真子	産卵が近づいて完熟した卵。粒がプチプチして一番旨い。
水子	産卵が始まってスカスカした卵

**① 素材のタラコ**  
当店では、粒が一番プチプチしてサラサラする真子(産卵が近づいて完熟した卵)しか使いません。その中でも鮮度が抜群のものだけを厳選して仕入れています。当り前のことですが、素材の良さが当店の明太子の美味しさの基礎なんです。

**辛子明太子のこだわり**  
明太子の美味しさは、素材のタラコ・漬込みタレ・漬込み方法で決まります



# 「下関唐戸市場」直送でお届け!!

下関ではフグを「ふく」と呼び、福(ふく)を呼ぶ魚として珍重されています。

下関ブランド

## とらふぐ

専門店では楽しめなかった味をご家庭で



◇写真はとらふぐたたき3人前の盛付例です。

### 【夏はタタキが旨い】

外側は香ばしく、内側はしっとりとした旨さがたっぷり。刺身とは一味も二味も違うおいしさです。この季節のオススメです。

○とらふぐたたき 3人前

商品番号/G104 **13,600円(税込)**

内容量/とらふぐたたき(30cm青磁皿)、ふく皮100g、ポン酢、もみじおろし、小ネギ

### 【歯ごたえシコシコ!!これぞ巧の技】

鮮度の良い「とらふぐ」ならではのシャッキリとした歯ごたえ、噛みしめるたび、じわりと広がる淡白な旨み。熟練した職人が仕上げる最高の味をどうぞ堪能ください。



◇写真はふく刺しのイメージです。



ふく職人の新田です。ワシが魂こめて引いて、ふく(福)をお届けしますからね。

○とらふぐ刺身 2人前

商品番号/GOS2 **10,000円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(30cmプラ皿)、フグ皮60g、ふくひれ2枚

○とらふぐ刺身 3人前

商品番号/GOG2 **14,800円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(34cm青磁皿、フグ皮盛り100g)、ふくひれ3枚

○とらふぐ刺身 4人前

商品番号/GOA2 **17,600円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(34cm青磁皿)、フグ皮100g、ふくひれ4枚

○とらふぐ刺身 5人前

商品番号/GOF2 **22,400円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(40cm青磁皿、フグ皮盛り125g)、ふくひれ5枚

○とらふぐ刺身 6人前

商品番号/GOW2 **27,200円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(40cm青磁皿)、フグ皮150g、ふくひれ6枚

※すべて国産養殖のとらふぐを使用しています。また、いずれにも「ポン酢、もみじおろし、小ネギ」が付いています。

# 「ふぐ」と言えば、もちろん下関!

## 【外側カリッと中身はジューシー】



とらふぐの唐揚げは、あらゆる唐揚げの中でも最高の味と言っても決して過言ではありません。揚げ立てを頬張れば、子供から大人までみんな満足。

○とらふぐ唐揚げ 400g

商品番号/GOC1

**5,000円(税込)**

内容量/とらふぐフツ切り400g(唐揚げ粉つき)、レモン汁

## 【わがままな貴方のための欲張りセット】



活きの良いサバフグを新鮮なうちに捌き、一夜干しと唐揚げ用に仕上げました。一汐フグは炙るか天ぷらかフライで、フグ唐揚げはそのまま揚げでお召し上がりください。

○一汐&ふぐ唐揚げセット

商品番号/GO17

**4,500円(税込)**

内容量/一汐フグ(サバフグ)450g、ふぐ唐揚げ(サバフグ)330g

## 【海鮮餃子の切り札登場!】



新商品

これは旨い、ふぐのジューシーな味がタツプりとつまっています。甘みがあって、さっぱり、そしてキャベツのしゃきしゃき感ともベストマッチ!

○本場下関のふく餃子

商品番号/G240

**2,520円(税込)**

内容量/40個(1個約20g)

## 【おかずにもお酒の肴にも最高】



下関名物のふぐのたたきと一汐ふぐをセットにしました。この季節におすすめのタタキ、そして大人気の一汐フグを十分に楽しみいただけます。

○一汐&ふぐたたきセット

商品番号/G105

**5,500円(税込)**

内容量/一汐フグ(サバフグ)450g、たたき(サバフグ)200g

## 【この美味しさに下関市も太鼓判!】



下関ブランド  
認定品

もっちりとした食感、なめらかな舌触り。ふぐの白子のほのかな甘さと上品な風味がたっぷり。そのまま醤油でも、揚げ出汁とうふ、湯豆腐でもどうぞ!

○海鮮ふく白子とうふ

商品番号/G227

**2,520円(税込)**

内容量/110g×6個入り



唐戸市場でのセリの様子

「ふぐ」という名前では「不遇」に通じて良くないという事から、「ふく」と呼び、福(ふく)を呼ぶ魚として珍重されています。下関ではお祝いの席、ハレの日には必ずと言っていいほど「ふく」料理を出し、福を呼び込みます。

「ふぐ」と呼ばずに「ふく」と呼ぶ

とても効率が悪く手間がかかる方法ですが、これ以上に鮮度の良い旨いふぐを皆様にお届けする方法はありません。当店では「鮮度」にこだわり「抜き」を常に最優先にしています。



活きの良いトラフグ

それ以来、全国的にふぐ食は禁じられており、解禁されたのは明治21年です。伊藤博文公が下関の料亭「春帆楼」(日清講和条約の舞台)を訪れました。あいにくその日は海がシケていて魚が全くとれなかった為、困りはてた女将は怒られるのを承知でふぐ料理を出しました。すると博文公は「こねえうめえものを禁ずる手はないの」という事になり、すぐさま「解禁令」を出されたのです。こうして全国に先駆けて下関で、ふぐが食べられるようになりました。

ふぐの街下関の由来

日本一たくさんふぐが集まる街下関だからこそ、鮮度がいい上質のトラフグをいつでも入手する事ができるのです。ですから当店では作り置きは一切いたしません。ご注文をいただいたから出荷日に合わせてふぐを競りおとし、出荷をするその日の朝にふぐをさばります。

# くじらはやっぱり捕鯨の街「下関」

捕鯨の街「下関」

## くじら

【子供の頃…大好きだった!】

鯨のおいしい食べ方を極め続けた下関。かつて捕鯨基地として栄えた下関。現在でも調査捕鯨の基地となっている下関。今や大変希少な食材となってしまった鯨を本場よりお届けします。この国の大切な食文化のひとつ…もう一度感じてください。



◇写真はイメージです。



◇写真は鯨お好み3点セットCの盛り付けです。

○鯨お好み3点セットA  
商品番号/R018 **3,000円** (税込)

内容/竜田揚120g、赤身刺身100g、鯨ステーキ80g

○鯨お好み3点セットC  
商品番号/R019 **5,000円** (税込)

内容/刺身用赤身200g、鯨ベーコン50g、さらし鯨100g

○鯨づくし5点セット  
商品番号/R020 **8,000円** (税込)

内容/刺身用赤身200g、鯨ベーコン50g、さらし鯨100g、竜田揚120g、さえずり50g  
※全てミンク鯨を使用しています。

ピーク時には日本の20%以上の鯨が下関で陸揚げされ、全国に流通されました。その時にくじらの食べ方、料理方法の多くが下関で生まれまし  
今では商業捕鯨が禁止され、調査捕鯨でとった鯨しか流通していませんが、毎年下関から調査捕鯨船団が唐戸市場のすぐとなりから出港しています。唐戸市場からよく見えます。



↑調査捕鯨船団が唐戸市場のすぐ横の港から毎年出港しています。

**捕鯨船は下関から出港します**  
一九三四年に日本の南洋捕鯨がスタートしてからは、全国でも下関が捕鯨船団の港、鯨肉の陸揚げ地、捕鯨船建造など全てに渡ってその中心の役割をこなしてきました。

下関の地魚へのこだわり

## 一夜干し

【通も唸る本格派】

日本有数の水産都市・下関で水揚げされた魚のうち、活きのよいものだけを一枚一枚丁寧に開いて一夜干しにしました。脂ののりきった凝縮の味をご堪能ください。



◇写真は下関一夜干しセットAです。

○下関一夜干しセットA  
商品番号/Y021 **3,000円** (税込)

内容量/あじ一夜干し2枚、甘鯛一夜干し1枚、かます一夜干し1枚、あじミリン5枚



◇写真は下関一夜干しセットBです。

○下関一夜干しセットB  
商品番号/Y022 **5,000円** (税込)

内容量/あじ一夜干し3枚、甘鯛一夜干し2枚、かます一夜干し2枚、れんご鯛一夜干し1枚

# 店主のお薦めギフト



お客様の声から誕生した逸品です。天然の完熟タラコを昆布の王様「羅臼昆布」をふんだんに使った秘伝のタレに、ご注文をいただいでからじっくりと漬込みます。タラコ本来の旨みを存分にお楽しみください。  
※着色をせずに仕上げました。

○無着色昆布漬け辛子明太子  
商品番号/T001 **2,500円** (税込)

内容量/250g

○無着色昆布漬け辛子明太子  
商品番号/T002 **3,500円** (税込)

内容量/350g

○無着色昆布漬け辛子明太子  
商品番号/T003 **4,500円** (税込)

内容量/500g



当店こだわりの逸品です。鮭の中でも一番美味しい紅鮭、その中でも脂がのって旨い北海道千島沖で捕れた紅鮭です。中塩で仕上げた奥深い底味がピシッと詰まっています。年々稀少となりつつある昔ながらの鮭本来の旨さをお楽しみ下さい。

○北海道千島沖 紅鮭(天然)  
商品番号/K023 **3,500円** (税込)

内容量/1尾約1.2kg(輪切り、化粧箱入)

○北海道千島沖 紅鮭(天然)  
商品番号/K024 **4,500円** (税込)

内容量/1尾約1.5kg(輪切り、化粧箱入)



あんこうの水揚げが日本一の下関の新鮮でおいしいアンコウです。油で揚げるだけでおいしく楽しめます。カリッとした歯ごたえに淡泊で上品な旨さがたまりません。

○あんこう唐揚げ  
商品番号/K107 **3,000円** (税込)

内容量/あんこう唐揚げ500g、レモン酢



明太子発祥の地「下関」の明太子に、どなた様にも大好評のカニ爪・最高級紅鮭を添えて特上のセットにしました。大人気のおすすめセットです。

○かに・鮭・明太セット  
商品番号/T014 **5,000円** (税込)

内容量/カニ爪約300g、辛子明太子180g、紅鮭4切



下関名産のフグを当店お奨めの北海道産紅鮭・当店特製の明太子とのセットにした「ふぐ・鮭・明太セット」、特上の食材ばかりを揃えました。

○ふぐ・鮭・明太セット  
商品番号/T013 **5,000円** (税込)

内容量/サバフグ約330g、辛子明太子約180g、紅鮭4切



天日干しのヒレでしか味わえない風味・香ばしさがお楽しみいただけます。ひれ酒専用の湯呑と、熱燗でも持ちやすいようにとつてもお洒落な竹カゴもセットになっています。

○とらふぐヒレ&湯のみセット  
商品番号/G103 **4,000円** (税込)

内容量/とらふぐヒレ5g×2、ひれ酒用湯呑(ふた、竹カゴ付き)×2



「損保乃糸」そうめん、昆布・椎茸とをセットにいたしました。奥深い出汁で、のどごしの良い素麺をお楽しみいただけます。

○夏三味(そうめんセット)  
商品番号/T111 **3,000円** (税込)

内容量/損保乃糸8束、椎茸約30g、利尻昆布100g

商品番号/T112 **4,000円** (税込)

内容量/損保乃糸8束、椎茸約40g、羅臼昆布200g

商品番号/T113 **5,000円** (税込)

内容量/損保乃糸16束、椎茸約50g、羅臼昆布200g



エビのメッカ山口県秋穂産の干しえびです。奥深い風味と旨味がお楽しみいただけます。

○山口県秋穂産干しえび  
商品番号/i109 **3,000円** (税込)

内容量/約250g

商品番号/i110 **5,000円** (税込)

内容量/約450g



日本でも有数のきれいな海がある山口で生まれ育ったおいしいういをお楽しみ下さい。  
※瓶ウニは山口県で生まれた名産品です。

○ういの本場山口の特選うにセット  
商品番号/i108 **4,500円** (税込)

内容量/極上うに1本、粒うに1本



オホーツクの荒波で生まれ育ったタラバガニ。お刺身、焼ガニ、鍋と何でもいけます。殻を半分とっているの、小さな子供様でもとっても食べやすくしています。

○お刺身用たらばかに(ハーフカット)  
商品番号/B167 **5,000円** (税込)

内容量/800g

フリーダイヤル(受付時間/AM9:00~PM5:00 日曜・祭日休み)

0800-600-0884

フリーFAX(受付時間/24時間受付)

FAX 0800-600-8840

インターネット

http://www.kanmon-club.com

関門倶楽部  
(株)林商店 通信販売事業部  
〒751-0815 山口県下関市本町1-4-20



# 関門 旬通心

第7号  
2007年  
6月

発行所  
関門倶楽部 編集部  
〒751-0815  
山口県下関市本町1-4-20  
電話 0832-22-2585

発行日  
2007年6月

発行人  
(株)林商店

## 関門倶楽部のモットー

「お客様を第一に考えています。」

お届けさせていただく商品には、必ず「ご感想返信ハガキ」をいれさせてもらっています。これは、ご注文いただいた商品に対しての皆様の声(“おいしかった”、“おいしくなかった”等)をいただき、より皆様にご満足いただける商品・サービスにしていきたい、という私たちの強い思いからなのです。

そして、いただいたご感想のハガキに対しては、全てお礼のお電話をさせていただきます。直接お客様と、お電話でお話をうかがって、より深くご意見をいただくようにしています。ささいな事でもなんでも結構です。ぜひ皆様のお気付きを教えてください。



店主 林 憲志

## 意外と知らない!? お中元の豆知識



### お中元の由来

「お中元」の起源は中国にあります。昔の中国では1/15、7/15、10/15を「三元」として祝う習慣があり、7/15を「中元」として半年間の無事を祝い、先祖の供養をしました。それが日本に伝わり、お盆の行事と結び合わさり、日本独特の行事となったのです。

### お中元の時期

贈り物の習慣は全国共通ですが、贈る時期は東西で微妙に異なるようです。関東では6月後半から7月15日までが「お中元」で、それ以降は「暑中見舞」に切り替わります。対して関西では7月中は「お中元」が続き、その後徐々に「暑中見舞」に移行するようです。

### 誰に贈る?

送り先は一般的に親戚、仲人、恩師、会社の上司、取引先、習いごとの先生、主治医など。自分や家族が日頃お世話になってお礼をしたい人、感謝をしたい人、義理のある人、また、離れて生活している両親など、一人5件程度が平均の贈答数だそうです。

### 品物の選び方

まず毎年贈っている相手なら、毎年贈った品物を確認し、極端に金額が落ちるような品物はさけるようにします。最近では、家にいながらにして配達まで簡単に手配できることから、インターネットでの注文が増えているようです。

### 先方や当方が喪中の時は?

当方・先方のいずれかが喪中であってもお中元の贈答には差し支えありません。ただし熨斗や水引は避けたほうが良いですね。また、四十九日を過ぎていない場合は、時期を遅らせて「暑中見舞」や「残暑見舞」として贈りましょう。

## その2

先号からの続きで関門倶楽部のモットーを、ほり下げて紹介させていただいております。

## 明太子 Cooking 簡単めんたいパスタ



材料(1人分) スパゲティ 100g 辛子明太子(お好みでたらこ) 50g(およそ1/2腹) かいわれ大根 適量 きざみ海苔 適量 バター 大さじ1 酒 少々 塩 少々

- 1 明太子を皮から出し、酒少々でのばした後、バターを入れる。★パラ子を使うと楽チンですね♪
- 2 スパゲティを茹でます。茹で上がった後火を消し、スパゲティが入ったままの鍋にかいわれ大根を入れ、スパゲティと一緒にすぐにザルにあげます。★かわれ大根は余熱ですぐに火が通ります。
- 3 スパゲティと①の明太子を和えます。味が足りなければここで塩少々。★スパゲティの茹で汁を少々加えると混ぜやすいです。
- 4 お皿に盛り付けてきざみ海苔をのせてできあがり。いただきま〜す!!

## 2006年は何が人気だった? 関門倶楽部

### '06 お中元ランキング

#### 1位 最高級辛子明太子

やっぱり人気No.1! 最高級品の北海道知床の羅臼でとれるタラコを厳選して使用しています。だから粒がプチプチしているんです。先様にもとても喜ばれる商品です。

#### 2位 無着色昆布漬辛子明太子

無着色・減塩だからだにやさしい。昆布は北海道の最高級品を使用しています。昆布の旨味が際立つ逸品。

中元、毎年何を贈ればいいのか悩む...という方も多いのでは? 昨年の人気商品をランキングにしたので参考にしてください!

#### 3位 北海道産天然紅鮭

他の鮭が食べられなくなる、とのお声をたくさんいただきます。

#### 4位 とらふぐ唐揚げ

下関ならではの、贅沢なとらふぐの唐揚げ。揚げたてを頬張れば笑顔がこぼれます。

#### 5位 ふぐ・鮭・明太セット

ふぐ、鮭、明太... 厳選された海の幸の詰め合わせは、どなた様にも喜んでいただけます。

### こちらもお楽しみに! 明太子が夏冬2冠達成! '06 お歳暮ランキング

#### 1位 最高級辛子明太子



#### 2位 とらふぐフルコース



#### 3位 無着色昆布漬辛子明太子

#### 4位 北海道産天然紅鮭

#### 5位 特上塩数の子

## 恒例! 唐戸市場まつり

去る4月14日(土)に下関唐戸市場にて恒例の市場祭りが行われ、大盛況のうちに幕を閉じました。

ふぐの本場下関ならではのふぐ鍋やふぐ釣りに加え、市場内では新鮮な魚介類を使った海鮮丼や寿司が食べられるスペースもあり、観光客や地元の人で大変賑わっていました。

唐戸市場まつりは春と秋の2回実施、次は10月13日(土)です。林商店でも市場まつりだけのお買得な商品をご用意してお待ちしております。お近くの方もそうでない方も是非お越し下さい。



市場まつりでは一般のお客様も袋セリの体験ができます。新鮮な魚介類を手に入れようと、現場は本物のセリのように白熱していました。

唐戸市場まつり秋は10月13日開催

## スタッフ紹介

宮本です。梱包作業は、商品に傷をつけないように、細心の注意をはらっています。



鶴田です。お客様が荷物を開けた時に、商品がきれいに揃っているように梱包しています。



↑真心もこめております! (?)

## 編集後記

4月に唐戸市場まつりが開催されましたが、今年は私も売り場で販売のお手伝いをさせていただきました。限定販売の辛子明太子には、お客様の列ができるほど。スタッフ一同感謝の気持ちでいっぱいです。最近肌で感じるものが、私達下関の人間が普通に食べているものが、都会では手に入りにくいという現実。「林商店さんが一番」という言葉をいただく度に、これからも「美味しい」という感動を与え続けていけるよう頑張らねば、と使命感に燃えます。海の幸に感謝しつつ、これからも皆様にご感動をお届けしていきたいです。関門倶楽部 寺地 広子



