



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。

私たちの
3つの約束

下関唐戸市場直送

からと

おいしさへのこだわりと信念



スタッフ一同

とらふぐ

専門店ではしか楽しめなかつた味をご家庭で下関ではフグを「ふく」と呼び、福(ふく)を呼ぶ魚として珍重されています。

夏限定



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
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

13,600円(税込)

お客様の喜びの声
①ご利用商品名: とらふぐたたき
ふくは香ばしく、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。

お客様の喜びの声
①ご利用商品名: ふく餃子
肉類とろけて口当たり軽く、汁はもちろんです。お土産としても大変喜ばれます。おいしく食べています。大満足です。焼いてもスプーンにもおいしく食べられますね。



ふぐ職人の新田です。
ワシが魂こめて引いて、ふく(福)をお届けしますからね。



海鮮餃子の切り札登場!
これは旨い、ふぐのジュシー。な味がタツブ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!

◆本場下関のふく餃子
商品番号/G240
内容量/40個(1個約20g)

2,520円(税込)

大人気



◆一汐&ふぐたたきセット
商品番号/G105
内容量/一汐フグ(サバフグ)450g、たたき(サバフグ)200g

5,500円(税込)

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。刺身とは一味も二味も違うおいしさのタタキ、そして大人気の一汐フグを十分にお楽しみいただけます。



◆一汐&ふぐ唐揚げセット
商品番号/G017
内容量/一汐フグ(サバフグ)450g、ふく唐揚(サバフグ)330g

4,500円(税込)

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、一夜干しと唐揚用に仕上げました。一汐フグは炙るか天ぷらからフライで、フグ唐揚はそのまま揚げてお召し上がりください。

一夜干し

下関の地魚へのこだわり

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。



◆下関一夜干セットA 商品番号/Y021
内容量/あじ一夜干2枚、甘鯛一夜干1枚、かます一夜干1枚、あじミリン5枚
3,000円(税込)

◆下関一夜干セットB 商品番号/Y022
内容量/あじ一夜干3枚、甘鯛一夜干2枚、かます一夜干2枚、れんご鯛一夜干1枚
5,000円(税込)

あんこう

下関でとれた

あんこう水揚げ 日本一の下関から
あんこうの水揚げが日本一の下関の新鮮で美味しいアンコウです。油で揚げるだけで美味しく楽しめます。カリッとした歯ごたえと、淡白で上品な旨さがたまりません。



◆あんこう唐揚げ
内容量/あんこう唐揚げ500g、レモン酢
商品番号/K107 3,000円(税込)

お客様の喜びの声
①ご利用商品名: 下関一夜干セット
とってもおいしかったです。新鮮でよく脂のついていました。身もふっくらとしていた。神の旨いお魚です。お土産に買いたいです。お土産に買いたいです。お土産に買いたいです。

お客様の喜びの声
あんこう唐揚げ
初めて食べました。(あんこう) 美味しかったです。たんぱく味が唐揚げにピッタリ。子供は「お土産」で「主人はビールのお土産で」おいしくいただきました。また注文しますね。

くじら

捕鯨の街「下関」

子供の頃...大好きだった! ぐじらはやっぱり下関
鯨の美味しい食べ方を極めた下関。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つ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...もう一度感じてみてください。

懐かしい昭和の味
昔、学校給食の人気メニューのひとつだった「鯨竜田揚」。味も衣も付いていないので揚げるだけで、ほのかに甘く香ばしい美味しさが口中に広がります。鯨料理の定番とも言える「鯨竜田揚」を、どうぞご堪能ください。

新商品
◆ミンク鯨敵須ベーコン 80g
内容量/ミンク鯨敵須ベーコン40g×2
商品番号/R313 4,200円(税込)

◆ミンク鯨敵須ベーコン 240g
内容量/ミンク鯨敵須ベーコン60g×4
商品番号/R314 8,400円(税込)

◆鯨お好み3点セットA
内容/竜田揚120g、赤身刺身100g、鯨ステーキ80g
商品番号/R018 3,000円(税込)

◆鯨お好み3点セットC
内容/刺身用赤身200g、鯨須ベーコン50g、さらし鯨100g
商品番号/R019 5,000円(税込)

◆鯨づくし5点セット
内容/刺身用赤身200g、鯨須ベーコン50g、さらし鯨100g、竜田揚120g、さえずり50g
商品番号/R020 8,000円(税込)

新商品

新商品

旬通心

第9号
2008年
6月

発行所 関門倶楽部 編集室
〒751-0815
山口県下関市本町
1-4-20
発行日 2008年6月
発行人 (株)林商店

本当においしい
明太子作り
まっ正直にこだわって

日本の食卓といえば、白いご飯、そしてご飯に合うのが辛子明太子。あったかご飯にプチプチの辛子明太子。おいしいですね。辛子明太子とは、一言でいうと辛子ダレに漬けたんだスケトウダラの卵のことを指します。単純明快でとってもシンプルなお料理なのに、本当においしい物を作るのがこれまた難しいのです。本当においしい明太子作りには、当店では長年に渡りこだわり続けてきました。

それでは本題の明太子へのこだわりのお話に進ませていただきます。
明太子のおいしさは、
この3つの要素でほぼ決まります。
①素材のタラ子
②漬け込むタレ
③漬け込み方法

ガム子	お腹に卵を持ち始めた頃の未成熟な卵。粒粒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。

昭和15年に先々代(現社長の祖父)が北海道漁連から直接昆布を仕入れて下関の唐戸市場で販売をしたのが当店の始まりです。それ以来ずっと北海道漁連から北海道のおいしい海産物を仕入れて販売してきました。紅鮭、たら子、数の子、いくら、ホタテ、えび。その中でも北海道の特上のたら子を使って、旨い辛子明太子を自分たちで作ろうと思ったのが、当店の明太子作りの始まりです。以来、数十年数えきれない試行錯誤を繰り返して、今日の味・旨さにたどり着きました。

スケトウダラは北海道、アラスカ、ロシアで獲れます。ご存知ない方も多かもしれませんが、獲れた場所以上に、産卵に対してどのタイミングで獲ったかが大切です。当店は産卵間際の卵(※業界用語で真子と言います)しか使いません。これが高品質の理由です。当然、卵の価格も高いのですが当店で真子にこだわって続いています。当店の人気No.1の最高級辛子明太子には真子の中でも一番旨い北海道でとれたスケトウダラの卵を使っています。プチプチ感もずば抜けて良くしかもサラサラで「旨い!」の一言です。北海道でとれる卵は全世界でとれる卵の約1%であり、とても稀少品です。これも創業時から北海道漁連と深い関係のある当店ならではの明太子です。

様々な辛子明太子の味付けがありますが、当店は極力薄味にし辛さも控えめにしています。素材のたら子の旨さがわかる味付けにしています。作り手の立場で申し上げれば、濃い味で辛さも辛くすればするほど、素材の欠点を隠してくれるので作りやすいのですが、薄味、辛さを控えめにこだわっています。これも特上のたら子を使っていからこそできる味付けです。カツオ出汁をたっぷりきかせ、本醸造醤油、みりん、焼酎をベースに、何度も何度も試行錯誤を繰り返してたどりついた、秘伝の味です。当店の人気No.4の昆布漬辛子明太子には、さらに天然の羅臼昆布をたっぷり加え、まるやかさと奥深さがたまらない絶品の味に仕上がっています。

② 漬け込むタレ



①羅臼港に入港の様子。
②船上での網はずし
③次の漁への準備



③ 漬け込み方法

当店では特上のたら子を薄味の秘伝のタレに漬け、専用の低温熱成庫で丸4日間(96時間)静かにじっくりと寝かせます。丸4日間というのとは、長い時間ですが、じっくり寝かすことによって初めて味のカタがとれ円熟した旨みが明太子全体にしみこんで、本当に旨い明太子ができあがります。これも長年にわたり試行錯誤してたどりついた、旨さへのこだわりです。生産効率だけを考えると漬け込み時間を短くしたいのですが、この丸4日間は絶対にゆずれないポイントなのです。

このように自信をもって明太子を作っておりますが、実際にお召し上がりになられて「美味しくないじゃないの」という場合には、お召し上がりより3日以内に遠慮なくご連絡下さいませ。お代を全額ご返金させていただきます。当店では「お客様に絶対に損はさせたい」という思いで商いをさせていただいてまいりまして、どうぞご安心して色々な商品をお試しください。

♪明太子レシピ♪
お客様から教えていただきました!
明太子ソースの和え物

【材料】
・糸こんにやく
・明太子ソース…明太子、マヨネーズ(明太子の1割程度)、昆布茶、みりん、ゆずレモン汁

【作り方】
①糸こんにやくはさつと茹でて、出汁で煮ます。出汁で煮るのは手間ですが、ひと手間かけるとぐっと美味しくなります。
②糸こんにやくが冷めたら明太子ソースをあえるだけ。
簡単ですが美味しい♪
♪素材は応用がききます♪

唐戸まつり 春レポート



コンテスト 第1位
唐戸バーガーコンテスト
唐戸に食の新名物誕生!100名の市民審査員に投票していただき、唐戸バーガーキングを決めました。初代栄冠に輝いたのは、ふくクリームコロッケバーガー/おいしそら♡



大早食い大会
今年からの新企画。3人1組で大早食いに挑戦!出されたものは、海鮮丼・太巻き・もすく・パナナの4種類。大いに盛り上がり、優勝はなんと女性3人のチームでした!



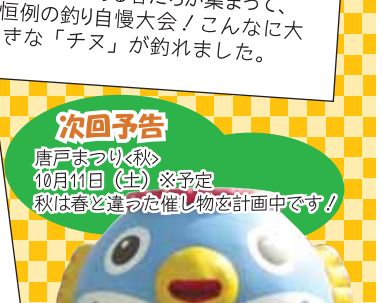
体長40cm!
下関釣り自慢大会
腕に覚えのある者たちが集まって、恒例の釣り自慢大会!こんなに大きな「チヌ」が釣れました。



D-1グランプリ
昨年から始まった「D-1グランプリ」が今年も開催。「D-1」のDとは「台車のDなんです!今年には昨年以上の参加者が集まり、新たな世界新記録が誕生しました!



大早食い大会の海鮮丼
トロ・サーモン・ホタテ・海老…豪華ですね!だけど、量が半端ないです。1.5kgあります!できれば普通の量で食べたい...



次回予告
唐戸まつり秋
10月11日(土) ※予定
秋は春と違った催し物を計画中です!

明太子戦争?

下関のふしぎ

新連載 知っていますか?
第三話

明太子といえば博多、博多といえば明太子。博多明太子という呼称が定着し、明太子は博多が発祥と誰もが信じていることでしょう。しかし、下関市民にとっては、「とんでもない!」話なのです。私たちは明太子発祥の地「下関の名に恥じない明太子作り」を志してきました。博多に名産地の座を奪われ耐え忍んできましたが、やっと「下関が明太子発祥の地」を裏付ける研究書が出版されました。

スケトウダラを加工して食べる食文化は、朝鮮半島で17世紀ごろには広まっていた。日本に伝わったのは江戸時代頃。朝鮮語でスケトウダラのことを「ミョンテ」と言っていたので、日本では「めんたい」と呼びました。

研究書によると、朝鮮半島の釜山、元山などから日本向けに輸出された明太子の量は、大正13年(1924)のデータで、下関806.6トンで全体の80%以上を占めているのに対し、博多へはわずか1.6トン(全体の0.17%)しか輸出されていません。昭和14年の「関門日日新聞」の記事にも「明太子の取り扱いは下関は日本一」と紹介されていることから、戦前から明太子との関わりは深いことが裏付けられました。たしかに博多も朝鮮半島には近いのですが、下関-釜山間には戦前から戦中にかけて「関釜連絡船」が運行していたので、物資の流通がどこよりも盛んだったのです。

戦後も北海道からタラコを業者が仕入れ、加工・販売をしてきました。明太子とともに辛子明太子も考案され、本来ならば下関のブランド品と言えるのですが、現状では博多の販売戦略に押されてしまった、というわけなのです。しかし、下関が明太子発祥の地という裏付けとなる研究書が出たことは、下関市民にとっては大変喜ばしいことであり、これからは胸をはって明太子を作っていくと、鼓舞させられるのでは。

お客様指向、お客様第一主義、etc...との会社のモットーにも必ずといっていいほどの意味でなかなかなできないことだと思っております。関係する本も多々出版されていますが、私は「おもてなしの心」これにつきると思っています。一期一会のご縁、これを大切に、そして、お客様に「よかった、おいしかった」と喜んでいただく、そのために私たちは何ができるのだろうか、どうすべきだろうか、かと常にお客様の顔を頭に思い浮かべて考えています。お客様からの感想のお葉書もこんなにたくさんいただいています。本当にありがとうございます。おほめのお言葉、おしかりのお言葉、全てがありがたい、さらにもっとご満足いただけるように改善につなげてさせていただきます。お客様あっての私たちです。お気づきの点がございましたら、今後何なりとお申し付けください。

編集後記

はじめまして。関門倶楽部・新店長の宮本です。まだまだ未熟なところもございますが、お客様を第一に考え、よりよい商品と感動をお届けしたいと思っております。お客様のリアルな声が関門倶楽部を、そして自分自身をも成長させてくれるものだと考えております。どうぞ、ご意見・ご要望などがあれば、どしどしご連絡いただければ幸いです。これからもどうぞ関門倶楽部をよろしくお祈り致します。追伸:先日、唐戸まつり春に私も実行委員として参加してきました。多くのお客様が唐戸エリアにお越しくださいました。大成功に終わりました。また次回の唐戸まつり秋に、より多くのお客様に感動をお伝えできるよう、これからも頑張っていきたいと思います。(店長・宮本)



◆参考文献◆「山口県の不思議事典」
新人物往来社発行、二〇〇七年



辛子明太子
(特上切子) 400g

商品番号/T093

内容量/400g

2,980円(税込)



昆布漬け辛子明太
(バラ子)

商品番号/T221

内容量/250g

1,980円(税込)

商品番号/T222

内容量/500g

(250g×2ヶ) 3,500円(税込)



紅サケ切身 約500g

商品番号/K258

内容量/約500g

1,980円(税込)



めんたいキムチ 250g

※冷蔵の為、別便で送らせて頂きます。

商品番号/T276

内容量/250g

1,380円(税込)

送料無料コーナー



唐戸おすすめ福袋

- 1 昆布漬辛子明太子...180g
- 2 開きアジ...2枚
- 3 ふぐ茶漬け...7食

唐戸の
人気者が
そろいに
そろって!

商品番号/K155

福袋
価格 2,800円(税込)



売れ筋
第3位

ふぐづくし福袋

- 1 一汐ふぐ...7枚
- 2 ふぐみりん干し...5枚
- 3 とらふぐの皮...50g
- 4 ふぐしゅうまい...20ヶ
- 5 ふぐ雑炊...約2人前
- 6 ふぐ茶漬け...7食

こんなに
沢山入って
なんと!!!

商品番号/K156

福袋
価格 3,400円(税込)



下関ふく袋

- 1 ふぐぎょうざ...10ヶ
- 2 あんこう唐揚げ...500g
- 3 くじらカツ...5枚
- 4 のどぐろ...3枚
- 5 辛子明太子...100g

新商品

商品番号/K321

福袋
価格 4,700円(税込)

ご注文方法

お電話 **フリーダイヤル 0800-600-0884**

(受付時間:AM9:00~PM5:00) (日曜・祭日休み)

FAX **フリーファックス 0800-600-8840** (24時間受付)

同封の注文用紙に必要事項をご記入の上、送信ください。
受け取り次第、当店より内容確認のご連絡をさせていただきます。

郵送 同封の注文用紙に必要事項をご記入の上、同封の返信封筒で切手を貼らずにご投函ください。(切手不要) (お急ぎの場合はお電話でご注文ください)

インターネット **http://www.kanmon-club.com**

お届け・送料

・とらふくはご注文をお受けしてから「競り落とし」を行いますので、1週間前後でお届けします。

・本紙掲載商品は、すべてクール便でお届けします。
(※ひれ酒&湯飲みセット・ウニは除く)

・お届けご希望日をご指定いただければ、ご希望日にお届けできます。その場合は、余裕を持たせてご指定願います。

[注] 右記送料にはクール代(210円)を含んでいます。

●クール便送料表(クール代210円を含んでいます)

北海道	1,790円	富山県	北陸	香川県	四国	1,050円
青森県	東北	石川県	北陸	徳島県	九州	950円
秋田県		福井県		高知県		
岩手県	1,370円	静岡県	1,050円	福岡県	九州	950円
宮城県		愛知県		佐賀県		
山形県	福島県	岐阜県	1,470円	熊本県	九州	950円
茨城県		三岐		鹿児島県		
栃木県	関東	大分県	1,470円	宮崎県	九州	950円
群馬県		京都府		鹿児島県		
埼玉県	信越	奈良県	1,470円	鹿儿岛県	九州	950円
千葉県		和歌山県		沖縄県		
神奈川県	1,160円	兵庫県	1,470円		九州	950円
東京都		岡山県				
東山梨県	長野県	広島県	1,470円		九州	950円
新潟県		山口県				
長野県		鳥取県				
		島根県				

お支払方法

【クレジットカード】

各社クレジットカードでお支払いいただけます。
お取引完了後に各クレジットカード会社から代金が引き落とされます。
<ご利用いただける会社> VISA MASTER NICOS JCB AMEX

【代金引換】

商品お届け時に宅配員に代金をお支払いください(手数料310円はお客様負担)。
(ご自宅宛の発送に限りです)

【コンビニ・郵便振替】

商品同梱または別送する振替用紙にて、最寄りのコンビニもしくは郵便局より、7日以内にお支払いください(手数料は当店負担)。

【銀行振込(前払)】

下記の銀行までお振り込みください(手数料はお客様負担)。
ご入金確認後に、商品を発送させていただきます。

ジャパンネット銀行 本店営業部 (普)3520939 カ)ハヤシショウテン

安心返品制度について

- ・不良品以外の返品はお受けしておりませんが、「おいくつなければ、お代はいただきません」の安心返品制度を設けています。おいくつなかった場合は、商品到着より3日以内にご連絡ください。詳しくは上記フリーダイヤルへお問合せください。
- ・万一、商品に不都合がございましたら、商品到着後3日以内にご連絡ください。当都合による返品の場合は当店負担、それ以外はおお客様のご負担となります。

個人情報の取扱いについて

当店ではご利用いただいたお客様の個人情報(住所、氏名、メールアドレスなど)の保護については最大限の注意を払っております。いただいた個人情報は下記以外の目的では一切使用いたしません。

- 1) 商品・プレゼント景品の発送
- 2) 新商品・カタログのご案内DM、ロボット電話
- 3) ご請求のあった資料、ご請求書の送付
- 4) 官公庁等の公的機関から法律に基づき開示を求められた時

<個人情報の取扱いに関するお問合せ窓口> TEL:0800-600-0884 関門倶楽部



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