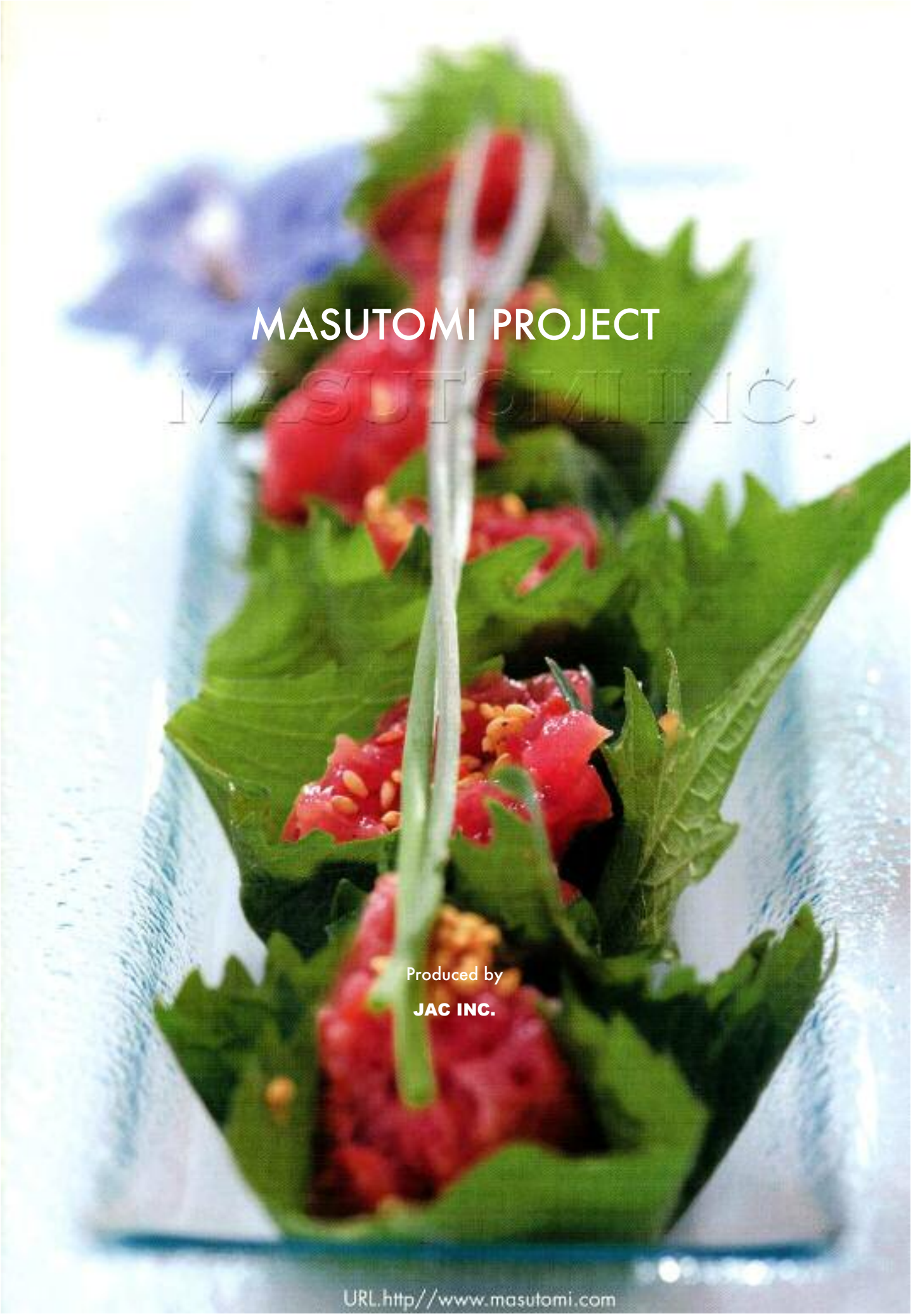

MASUTOMI PROJECT
MASUTOMI INC.
Produced by
JAC INC.
URL.http//www.masutomi.com

――――――――――――――――――――マスコミ掲載記事一覧――――――――――――――――――――

◆2005年

・2005/8/12　日本経済新聞に新商品シェフシリーズ企画が紹介
・2005/12/14　日経ＭＪ流通新聞に商品が掲載

◆2006年

・2006/07/06　日本経済新聞（四国版）に商品が掲載
・2006/07/12　2006年7月12日　日経ＭＪに商品が掲載
・2006/07/24　株式会社あわわ発行のタウン誌「050」にて掲載
・2006/08/30　徳島新聞にオンリーワン企業支援として掲載
・2006/09/13　日刊水産経済新聞に事業について掲載
・2006/09/13　徳島新聞に事業内容掲載
・2006/09/25　日刊工業新聞に商品が掲載
・2006/09/26　日刊水産経済新聞に新商品が掲載
・2006/09/27　読売新聞に事業内容掲載
・2006/10/05　「百年経営の連立方程式」企業紹介
・2006/10/11　日経ＭＪにシステムについて掲載
・2006/10/18　日経ＭＪに新商品紹介として「ピアチェーレ」シリーズが掲載
・2006/10/20　フジサンケイビジネスアイに紹介
・2006/10/23　朝日新聞に事業内容、商品などが掲載
・2006/10/23　ライフカード会員様購読【TOMORROW】に商品が掲載
・2006/10/25　徳島タウン誌「050」に商品が掲載
・2006/10/25　asahi.comマイタウン香川に商品「地鶏ときのこのクリームソース」が掲載
・2006/11/07　徳島そごうにて商品がふるさとギフトとして出品
・2006/11/14　徳島タウン誌「ＡＳＡ（アーサ）」に商品が掲載
・2006/11/23　11月30日号　週刊文春に商品が掲載
・2006/12/01　CREAにマグロのタルタールバルサミコソース・カプリ風が掲載
・2006/12/12　2006年12月12日　日本経済新聞に商品【太刀魚押し鮨】が掲載
・2006/12/14　2006年12月14日　日刊水産経済新聞に【伊島の太刀魚押し鮨】が掲載
・2006/12/15　2006年12月15日　日経ＭＪに商品【伊島の太刀魚押し鮨】が掲載
・2006/12/16　食楽2007年1月号に商品【ピアチェーレ】が掲載
・2006/12/25　徳島タウン情報誌「あわわ」2007年1月号にピアチェーレが掲載
・2006/12/29　2006年12月29日　徳島新聞に「伊島の太刀魚押し鮨が掲載

◆2007年

・2007/01/18　日本経済新聞に工場について掲載
・2007/02/01　料理雑誌エル・ア・ターブルウェブサイトに商品がプレゼント品として掲載
・2007/02/05　タウン情報誌「あわわ３月号」に掲載
・2007/02/07　JALUX　gourmet First Class　2007年春号にこだわりの一品として特別セットが掲載開始
・2007/02/25　徳島のタウン誌「050（ゼロゴゼロ）」に商品がプレゼント品として掲載
・2007/02/25　山口県タウン誌「月刊タウン情報誌YAMAGUCHI」に商品が掲載
・2007/02/25　岡山県タウン誌「Osera」に商品が掲載
・2007/02/25　ひろしまママのホッとマガジン「ファンファンファン」に掲載
・2007/02/27　山陽新聞に「伊島の太刀魚押し鮨」が掲載
・2007/03/01　福島県タウン誌「スロー朝日サリィ」に商品掲載
・2007/03/01　大阪市シティペーパー「御堂筋」に商品掲載
・2007/03/01　タウン情報誌「トクシマ」3月号に商品掲載
・2007/03/13　日刊水産経済新聞にコラムとして掲載
・2007/03/14　日刊水産経済新聞に新商品発表会が掲載
・2007/03/16　春の賞味会　**食の華**～新酒とともに春の彩を食す～
・2007/03/25　月刊新潟Komachiに掲載
・2007/03/29　帝国データバンク発行　TEIKOKU NEWS　四国版に掲載
・2007/04/11　日本流通新聞（日経ＭＪ）新製品紹介欄にて　アンチパストミスト5種セットが掲載
・2007/04/15　講談社発行　「大人の週末」５月号　お取り寄せ大図鑑にて　天然本マグロ４人前セットが掲載
・2007/04/16　ワイン専門誌「ワイン王国」HPにアンチパストミスト5種セットが掲載
・2007/04/19　スマイルピースに新しく加盟
・2007/04/20　野菜のソムリエの野菜通信にアンチパストミスト地中海風3種セットが掲載
・2007/05/07　小学館発行「Lapita(ラピタ)」にアンチパストミスト5種セットが掲載
・2007/05/11　タウン情報誌「ASA(アーサ)」6月号に新作パスタ3種が掲載
・2007/05/12　らでぃっしゅぼーや商品カタログ「元気くん」でまぐろ中華惣菜の特集記事掲載
・2007/05/24　九州のタウン情報誌　epiに掲載
・2007/05/24　阿波銀行無料情報誌「ゆとり」に太刀魚押し鮨とアンチパストミスト5種セットが掲載
・2007/05/26　当店の前菜5種セットがおとりよせネット
・2007/06/04　三越通販の別冊カタログ「ロハスキッズ」にピアチェーレが掲載
・2007/06/25　日経新聞の列島ビジネストピックスで新商品が紹介
・2007/06/27　ピアチェーレが読売新聞に掲載
・2007/06/29　ピアチェーレがＴＶ番組で放送されました！
・2007/07/24　タウン情報誌「050」8月号に当店の新作パスタ２種が掲載
・2007/08/09　ＴＶ報道第2弾！当店のピアチェーレが四国放送の取材を受けました！
・2007/08/10　タウン情報誌「ASA(アーサ)」９月号に当店のペペロンチーニが掲載
・2007/08/31　ピアチェーレが全国誌「食楽」で掲載
・2007/10/01　三越通販の別冊カタログ「ロハスキッズ」にピアチェーレが掲載
・2007/11/15　タウン情報誌「ASA(アーサ)」12月号に当店のクリスマスセットが掲載
・2007/11/21　北陸のエンタテイメント・マガジン月間Clubism[クラビズム]に紹介
・2007/11/21　日刊読売新聞に「伊島の太刀魚押し鮨」が紹介
・2007/11/29　女性誌「NIKITA(ニキータ)」にクリスマスセットが紹介
・2007/11/29　タウン情報誌「Vivitto(ヴィヴィット)」12月号にクリスマス限定セットが掲載
・2007/12/06　朝日新聞に『Xmas限定ｾｯﾄ』が掲載
・2007/12/10　タウン情報誌「ASA(アーサ)」2008年1月号に『太刀魚の押し鮨』が掲載
・2007/12/13　タウン情報誌「Takt(タクト)」1月号に鳴門金時芋のドフィノワが掲載
・2007/12/15　タウン情報誌「CU(キュー)」2008年1月号に『伊島の太刀魚押し鮨」が掲載

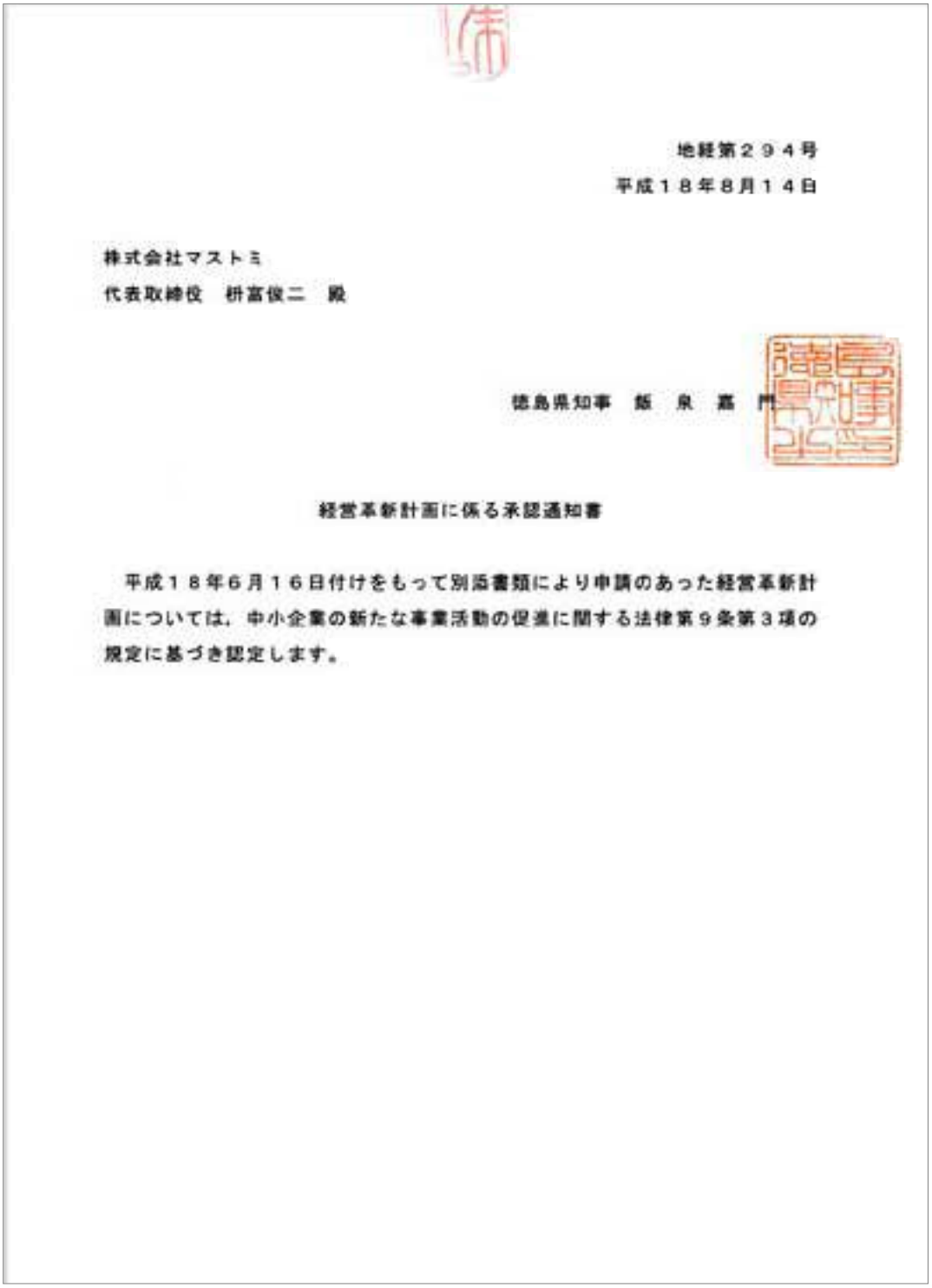
◆2008年

・2008/02/27　徳島新聞「四国の力」に取り組みが掲載
・2008/03/03　おはようとくしま・JRT四国放送ラジオの取材を受けました！

―――――――――徳島県認定―――――――――

公共性・革新性が評価され認定

2006.8.14「経営革新」認定（徳島県認定約50社）



地経第２９４号
平成１８年８月１４日

株式会社マストミ
代表取締役　枡富俊二　殿

徳島県知事　飯　泉　嘉　門

経営革新計画に係る承認通知書

平成１８年６月１６日付けをもって別添書類により申請のあった経営革新計画については，中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律第９条第３項の規定に基づき認定します。

―――――――――徳島県認定―――――――――

将来性・独創性が評価され認定

2006.8.14「オンリーワン事業計画」認定（2社）

地経第２９１号
平成１８年８月１４日

株式会社マストミ
代表取締役　桂富俊二　殿

徳島県知事　飯　泉　嘉　門

オンリーワン事業計画に係る認定通知書

平成１８年６月１６日付けをもって別添書類により申請のあったオンリーワン事業計画については，徳島県オンリーワン企業支援事業実施要領第４の１の規定に基づき認定します。

日本経済新聞2005.8.12

社会性・斬新性で多くのメディアで掲載されました

インドマグロ

有名シェフが料理レシピ

マストミ冷蔵 材料を10月に発売

水産冷凍品製造のマストミ冷蔵（徳島市、桧富俊二社長）は天然インドマグロを使ったレシピを有名シェフと開発し、十月をメドに材料のネギトロを発売する。天然インドマグロは一部のすし店で使われる高級品で、価格は百g入りで一万～二万円程度に設定する。政府の和食人口倍増計画に乗り、欧州での販売も検討する。

インドマグロを使った「などの仏伊料理店を経営するシェフ五、六人と契約する。第一弾として東京・麻布の「リストランテ アガペ」の真中祥瑛シェフと「マグロと鶏肉の大葉包み」「マグロと香草野菜の生春巻き」など五点のレシピを開発した。

トロだけでなく適度遠った赤身も絶品といわれる

レシピ開発は東京や大阪のすし店で使われる高級品で、価格は百g入りで一万～二万円程度に設定する。政府の和食人口倍増計画に乗り、欧州での販売も検討する。

複数のレシピをホームページなどに掲載し、通信販売などで材料の受注を始める。インドマグロの透明感のある赤身と上品な甘みのあるトロはマイナス五十度以下の超低温で管理する必要があり、鮮度を維持できる随時出荷の態勢を整える。

同社のネギトロはフードカッターで練り製品に近い状態まで細かくする通常の製法と異なる。身を載せたベルトに直径千一・五ミリの穴をあけたローラーを押しつけ、身のつぶつぶ感を残すようにこし取る独特の製法でつくる。このため身の形や歯応えを楽しむ料理にも使えるとしている。

インドマグロは「ミナミマグロ」ともいわれ、南半球の南緯四〇度を超える暴風圏の低水温海域を中心に生息し、市場では「引き締まった身で味が濃い」など評価が高く、クロマグロ（本マグロ）と人気を二分。体長一・三～二メートルで市場価格が一尾百万円を超えるものが多い。

マストミ冷蔵はクロマグロの養殖が増える一方、インドマグロは養殖物がほとんどなく、希少価値が高まっていることに注目。身の中でも上質な部分に限定して商品に仕立て、国内に限らず欧州でもシェフやソムリエの協会などを通じ拡販したい考えだ。

ギフト開けたら大好物

シルバーの箱に、赤いリボン風のテーピング。箱には英字のロゴ入り。洒落（しゃれ）たギフトボックス仕様のねぎとろ丼セットが登場した。水産加工品などの製造、卸売会社マストミ（鳴088・664・6161）が開発した「阿波料亭風　天然ねぎとろ丼」。南大西洋産の天然メバチマグロと天然なたね油を使用。セットにはマグロに加え、相性のよい潤束（いとう）ねぎ、無洗米の絹光、独特の甘みがある無添加のたれ、わさび、のりをそろえた。ネギトロ丼を家庭で作る材料がすべてそろう。２人前（宅配料込み）2800円から。

天然阿波料亭風ねぎとろ丼

製品の特徴：無洗米（添付）を炊くだけで簡単に本格天然まぐろ丼が作れます

「まぐろの丼の美味しさは、天然まぐろの鮮度と炊きたての美味しいお米が決め手」。これは高級料亭の御用達網元として料亭の親方達から教わり伝えられてきた私共の知恵です。天然のまぐろに相性のよいお米（絹光無洗米：北陸農業試験場にて最高品質のコシヒカリと同程度という評価を獲得）や、ねぎ、わさび、たれ、のり等、とれたてを人数分だけ揃えチルドで宅配。お米を炊くだけで簡単に本格的な丼が作れます。ご家庭での食材を買い揃える手間を減らし、多忙な方の高品質/エコロジー/エコノミー/コンビニエンスなライフスタイルを支援します。

旬な情報満載!!

とくしま街ネタFile

特別な日は最高品質のマグロでおもてなし

銀色に輝くパッケージの中はまさに宝物が！ マグロを中心に水産加工品の製造・販売を行う「マストミ」が東京南麻布にあるイタリアンレストラン「リストランテ・アズベ」の真ゆシェフとコラボしたお宅のもてなしに最適なイタリアンアンチパスト（前菜）セットを考案した。材料はもちろん、セルフィーユやシブレットなど飾りに使う野菜やカットされたライムやココナッツミルク、岩塩などの調味料も全てが必要な分量だけレンジと共に分量分一箱に入っているので、確実に有名レストランの味を再現できる。またねぎとろ丼のセットもあり、こちらは無洗米もついている。来客へはもちろん、ちょっと贅沢したい時におすすめだ。

▼マグロとパパイヤのココナッツミルクメリディオナーレ風（4～5人前4800円）。写真はレシピをもとに編集部が作成したもの。結構、上手にできたでしょ？ この他に天然ねぎとろ丼（写真下・2人前セット 2800円）はまるでルビーのような赤身がなんとも食欲をそそる。

▲このようにひとつずつ包装され、中にはすでにカットされているものもある。

◀銀色の輝くパッケージもおしゃれ。贈り物にしても喜ばれそう。

（株）マストミ
徳島市東沖洲2-26-14（マリンピア沖洲）
■0120-096-106　☎088-664-6141
http://www.masutomi.com/
E-mail gourmet@masutomi.com
※注文はインターネットにて受付。詳しくは問い合わせを。

PIACERE/自分達への「ごほうび」ホームパーティー用として

ターゲットは、ソーシャライズドウーマン（Socialized Woman）一般社会でバリバリ働き、ある意味で男性よりも自立した社会意識を持つ多忙な女性。ライフスタイルの変化は女性の社会進出を加速させ結婚後や出産後も働く女性が激増する一方で、家事や料理の時間は当然少なくなっています。そんな自立した女性が本格的なレストランの味わいを、失敗することなく安心して自分自身の手で、無駄を出さず楽しみながら簡単に作れるよう詰め合わせ、頑張っている自分達への気軽な月1回の贅沢「ごほうび」として開発しました。

徳島新聞2006.8.30

オンリーワン企業

本年度支援 2社を選定

＝県＝

徳島県は、独自の技術やサービスで成長が期待される県内企業を支援する「オンリーワン企業支援事業」の本年度の支援企業として、新たに二社を選定した。

二社は、水産卸売業のマストミ（徳島市、枡富俊二社長）と、電機機器メーカー山菱電機（同、蓮池哲夫社長）。一社当たり一億円を限度に利率2・15％以内（保証料込み）で県単協調融資制度が利用できるほか、金融機関からも同一利率で二千万円以内の融資が受けられる。

認定を受けてマストミは、ホームページアドレスを書いたカードを百貨店などの売り場に置きマグロ料理のインターネット販売を行う。山菱電機は、ノイズが発生しないインバーター装置の充実強化に取り組む。

オンリーワン企業支援事業は県が二〇〇四年度から実施。二社を含め選定企業は九社になった。

オンリーワン認定の要因

認定の対象となったのは「SHOP ＆ CLICK」という名称の新しい販売のシステムで、これは「信頼できる店舗が発信する情報により、信頼性のあるメーカーのホームページに誘導し、信頼性の高い商品の購入を可能とするシステム」として、一般通販に見られる小売店の競合としてのダイレクトマーケティングとは異なり、小売店の「良い商品で地域のお客様に喜んでいただき貢献したい」という志を共有する仲間として、信頼感を価値創造し還元するものです。製販一体型小売店専用の来店客向けインターネット通販として、従来の流通における不良在庫を激減させることでエコロジーと効率を両立させながら、消費者にとっては鮮度のよい安全な商品をいつでもどこからでも購入可能とし、外出できない高齢者など弱者にもやさしい画期的なビジネスモデルとして高い評価を獲得しました。

SHOP & CLICK SYSTEMの特徴（1）

従来流通経路で商品を販売すると、工場出荷から消費者に届くまで1～2日以上余分な日数がかかります。そのためフレッシュが決め手の商材では鮮度劣化による廃棄処分などのロスが発生します。結果消費者はそのロスを見込んだ分の価格の商品を購入しています。また小売店をはじめとした流通業者もロスによりほとんど利益が出ません。本システムでは小売店は売り切れる分だけを仕入れて販売し、残りは案内だけとなるため不良在庫が激減、エコロジーを推進しながら販売効率を向上させることで社会全体（消費者/産業/経営/環境）にメリットが発生します。

有名料理人と共同開発／家庭で手軽に本格メニュー

イタリア料理 材料とレシピ ネットで通販

美容院など 提携店舗がPR

徳島市のマストミ

冷凍海産物卸、水産加工品製造販売のマストミ（徳島市）が、インターネットを活用し、有名料理人と共同開発した本格イタリア料理の通信販売を始めた。注文すると、はぼ上しらえをした食材とレシピが届き、手軽にプロの味が楽しめる。全国の百貨店やスーパーのほか、美容院やフィットネスクラブ、駅弁屋など食品関係以外の店舗とも提携して商品をPRし、需要拡大につなげていく。

販売しているのは、東京のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」の高橋雅氏が開発した冷凍料理四品。マストミが製造するマグロミンチをメインに、野菜などの食材も必要な大きさにカットしてパック詰めにした。特製ソースや調味料をそろえ、レシピを見ながら「お父さんでもできる」という。一セット四～五人分で四千八百円。

このほか、本マグロやメバチマグロなどの各種マグロと無洗米（徳島産キヌヒカリ）、のり、大葉などをセットにした「マグロ丼セット」も商品化した。一人分で二千八百円から三千七百円。

顧客が必要な食材だけを冷凍真空で提供するため、食品のロスが少なく環境にも優しい。共同開発商品は今後拡充する。

注文は同社のホームページで受けるが、そのアドレス（http://www.[illegible]）を記したパンフレットやチラシを、提携する店舗が店頭に置いたり配ったりして、PR。注文の際に提携店舗のコードを入力してもらうと、顧客は送料が無料になり、提携店は売り上げに応じて手数料が入る。新しい業種との提携で顧客層の拡大につながり、提携店も導入しやすい。

同社では「鮮度の良い天然マグロなど、それぞれの食材を生のまま詰め合わせた、これからも自然の恵みを生かした商品づくりを進め、ネット販売を事業の柱にしていきたい」と言っている。

マストミが商品化した通信販売のイタリア料理セット（同社提供）

SHOP & CLICK SYSTEMの特徴（2）

顧客の信頼が厚い小売店では下記の手数料収益が見込めます。

・営業時間外購入・店舗外購入
・売場で取り扱いのない商材購入
・来店できないお客様の購入
・追加購入/継続購入
・店外配布チラシによる購入

販売経費をかけずに顧客データを提携コードで管理しますので、手数料収益も継続し安定経営を実現します。

SHOP & CLICK SYSTEMの特徴（3）

お店の新しいサービス（在宅注文/在宅払い）として顧客満足が向上します。

顧客にとっては信頼できるお店から案内された商品を、時間を気にせずに自宅からでも注文が可能となり、さらに宅配されるというメリットがあります。少子高齢化とともにエコロジーの意識が進む中、大型郊外店の出店にも法的な歯止めがかかってきた今後の社会的な傾向として、自家用車の利用による買い物客は頭打ちになっていくことが予想されます。共働きで忙しいために営業時間内にお店に立ち寄れない方はもちろんのこと、お身体の不自由な方や高齢のため人混みが苦手になってきた方をはじめ、重いものが持てない方、また荷物などが多くお店に立ち寄れない方、天候などの都合で外出ができない時や億劫な時など、人にやさしい新しい顧客サービスとなります。

日刊水産経済新聞2006.9.13

徳島県

マストミを企業認定

オンリーワン支援事業

【徳島】徳島県は16日、「企業」、マクロや北海道から入手するなどの方法で仕入れる「マストミ」を企業認定する「オンリーワン支援事業」の対象

イタリア前菜料理を通販

マストミ

天然ねぎとろ丼セットも

日刊工業新聞2006.9.25

家庭で本格イタリアン

マストミが食材セット 〝有名店の味〟通販

家庭で気軽に本格イタリアンを！。マストミ（徳島市、枡富俊二社長、088・664・6161）は、最後の一手間を加えるだけでプロの味を楽しめる食材セット「PIACERE（ピアチェーレ）」を発売した。前菜3品（写真）とパスタ3品の2種類を用意。4、5人分の食材を下ごしらえして詰め合わせた。価格はそれぞれ4800円。

東京・広尾の有名イタリア料理店「リストランテ・アガペ」の真中祥瑛シェフがメニューを考案した。通信販売のみで展開、パソコンや携帯電話から注文を受け、原則翌日には宅配する。女性向けやホームパーティー用を対象に、初年度に8000万円の売り上げを目指す。詳細をホームページ（www.masutomi.com）に掲載した。

リストランテ・アガペ真中祥瑛シェフ略歴

レストランクィーンアリス時代には日本を代表するフレンチの巨匠石鍋シェフのもとで修行を重ね、その後イタリアンの巨匠山田シェフのもとでチーフを勤める。フレンチの繊細さとイタリアンの素材を生かす技を融合させた創作メニューは、ホンモノを知る味に厳しいセレブの御用達。東京広尾のリストランテ･アガペでの活躍はもちろん、時代を作り出す数々のプロジェクトでの実力が、飲食業界・ホテル業界・マスコミに高く評価されている逸材です。

日刊水産経済新聞2006.9.26.

手軽に作れるイタリアン

マストミが新商品

前菜・パスタ料理試食会

新商品の前菜料理・パスタ料理食材セットを紹介する桝富社長

マグロを中心とした各種水産加工品などの生産販売事業を展開する㈱マストミ（桝富修二郎社長）は21日、同社が新たに開発し通信販売を開始した本格的なイタリア前菜料理（アンティパスト）とパスタ料理の試食会を、東京・広尾のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」で開いた。

同社は同レストランのオーナーシェフで、自称なイタリアンシェフとして知られる高中正晴シェフと共同で開発した。

本格的なおいしいイタリア料理が家庭で手軽に楽しめるのが売りで、料理に使う素材がボックスの中にセットされて家庭に届く。家庭では届けられているレンジに従って調理時で料理を作ることができる。

桝富社長は「マグロなど天然物を扱って30年になるが、業界の先行きは厳しく、今後のことを考えて新しい分野に挑戦した。一歩一歩前進を続け、感動していただける食材を提供したい」と、今後の取り組みを説明した。高中シェフは「シンプルで楽しい料理を考案した。これからもさらにシンプルで、より楽しめるものを作っていきたい」と語った。出席者は桝富社長専務のメニュー説明を受けたあと試食したが、本格的でおいしいイタリア料理に感動の声が、嬉しい料理を楽しんだ。

前菜料理はマストミが扱う天然マグロなど魚介類を使った地中海風のもの（3種類、3種類セット）を提案。パスタも厳選された安全でおいしい素材を使用。パスタ（3種類セット）全自動、注文を受けたあと、食材を一箱に必要量詰め合わせ、レンジを通るよう宅配便で顧客に届ける。調理しやすくしてあるので、調理してからわずかな時間で本格的なイタリア前菜やパスタが作れる。1箱4～5人前で4800円。

同社はさらに天然マグロと最高の味わいといわれる徳島産の無農薬「鳴門ノリ」などを詰め合わせた「ごはんのお供」の販売も始めた。

問い合わせ先・㈱マストミ フリーダイヤル0120－096－110

読売新聞2006.9.27

キーパソン

水産品卸売・製造販売業「マストミ」社長 **桝富 俊二さん** 55(徳島市)

「食のフェラーリ」目指す

徳島県内産でマグロ専門業を行っていた家業の会社から1975年に卸売り専門を独立させ、「マストミ冷蔵」を設立した。翌年には、独自の加工技術でマグロの食感を残した「ネギトロ」が大ヒットし、製造部門を大幅拡張。これを機に水産品の卸売りから食品加工・販売会社への転換を進めている。

高級すし店でしか食べられなかったネギトロが誰でも、どこでも食べられるようになり、本当によく売れた。新しい商品や技術で市場を開拓する大切さを学びました。バブル経済崩壊後も好調は持続し、95年には出荷15億円をへて伸びたが、大阪府堺市でO-157による感染がおこった96年を境に社員は一斉、輸送費などのコストを抑えるため、取引先を関西中心に絞ったため、現在は年商8億円程度となっている。

水産品の取引は非効率で薄利多売だったので、少しでも付加価値の高い商品を扱うように方針転換した結果、10年前には22・5%だった利益率が38・8%までアップし、現在は倒産以前を上回るようになりました。またバブル経済崩壊後の「就職氷河期」に若い優秀な人材が入社し、社内の雰囲気もガラリと変わった。結果的にピンチをチャンスにすることができました。

2004年3月には、食品加工に厳しい衛生管理基準を設けたHACCP(危害分析と重点衛生管理)の認証を取得。翌年には社名を「株式会社マストミ」に改め、企業理念も「自然の恵み」を強調した内容に一新した。

HACCPがまめる衛生基準は本当に厳しく、費用もかかるが、これをクリアすることで大手企業に負けない高い競争力を得ることができる。社内にはバブル経済崩壊後、「作り」が社内に広がりました。企業理念の一新も、若い従業員が仕事に目的意識ややりがいを持ってくれるようになった。単に給料をもらえばいい、といった感覚とは明らかに違ってきています。

9月18日からは東京・広尾の有名シェフ・真中孝純さんと提携し、おしゃれなイタリア料理の前菜を手軽に再現できる材料とレシピのセットを発売。中一ムパーティーなどに最適と注目されている。

消費者の心をつかむ、他のどこにもない新たな商品やサービスを提案し、市場を開拓していきたい。目標は「食のフェラーリ」。ファミリーカーからお値段まで何でもそろうトヨタではなく、誰もがあこがれる超一流の高品質ブランドを目指しています。

「食のフェラーリを目指したい」と話す桝富社長(徳島市東沖洲のマストミ本社で)

1975年2月設立。マグロやエビなど水産冷凍品の卸売り、加工品の製造販売をはじめ、ネットショップでフォアグラ、合鴨などの高級食材や、家庭向けに料理教室、東京のイタリア料理店と提携して開発した前菜の材料などの販売にも力を入れる。従業員数50人。資本金4500万円、年商は約8億円。

日経流通新聞2006.10.8

家庭で本格的な伊料理

家庭で最後のひと手間を加えるだけで本格的なイタリア料理を楽しめる食材セット「ピアチェーレ」。

前菜（3品）とパスタ（同）の2種類。それぞれ4－5人分の食材を下ごしらえして、ソースやレシピと一緒に箱に詰め合わせた。ホームパーティーに好適で、手作り感を表現できる。

東京・広尾にある人気イタリア料理店のシェフがメニューを考案。前菜、パスタともに4800円。通信販売。

発売元はマストミ（徳島市、☎0120・096106）。

フジサンケイビジネスアイ2006.10.20

マストミ 伊パーティー料理をネット販売

江戸時代から網元として漁業を営む、水産加工業のマストミ（徳島市）は、東京・広尾のイタリア料理のリストランテ・アガペとのコラボレーションで、イタリア手料理風のパーティーメニューのお取り寄せシリーズ「ピアチェーレ」のインターネット販売を始めた。

プロ仕様のレシピと新鮮食材、特製ソースが詰まったセットを宅配する。完成品が届くわけではないので、プロ直伝の技を学べる、料理のプロセスを楽しめる一方で、「間違いのない味」が約束される。

シリーズは、アンチパストミスト地中海風3種セット、パスタミストイタリアーナ3種セットのほか、マグロとパパイアのココナツミルクメジナオーレ風など、マグロを使った単品メニューも4種類を用意して力を入れている。

いずれも1箱4800円で4、5人分入り。購入はhttp://www.bastoni.co.jpへ。

注文の書式にしたがって、フジサンケイ ビジネスアイ読者向け提携コード（113－0100）を入力すれば冷蔵宅配料1050円が無料になる。

朝日新聞2006.10.23

四国とりよせたい

徳島市

本格的イタメシ 家庭で

有名レストランの味を手軽に家庭で―。徳島市東沖洲2丁目の食品加工会社「マストミ」の通販がそれを実現させた。本格イタリアンのパスタや前菜がそろう。その一つ、「地鶏ときのこのクリームソースパスタ」は、出荷数で名古屋コーチンを抑え「日本一の地鶏」となった地元産の「阿波尾鶏」が主役だ。

考案したのは東京・広尾のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」の真中祥琴シェフ。フレンチの名店で修業を重ね、仏伊を融合させた味が評判の真中シェフを同社が口説き落とした。「素材の良さを引き出してくれた」と桝富郁夫専務(50)。

地鶏ときのこのクリームソース

お湯を沸かして乾燥パスタを投入。同時にフライパンを火にかけ、調理後に真空パックされた鶏肉とアスパラガス、さらに市ホワイトソースを温める。焦げないように注意してかき回す。5分ゆでたパスタを投入、絡りつけ後に粉チーズをかけて出来上がり。

味わいのある阿波尾鶏にまろやかなソースが絡まる。アスパラの歯ごたえもいい。「ほどよくフレンチ出身」と唸らせる絶妙なソースの味が後を引く。ワインなら白、赤どちらも合いそうだ。

トマトソースが絶品の「魚介のラグーソース」と、バジルのさわやかさが心地いい「ジェノベーゼ」を合わせた「パスタミスト・イタリアーナ3種セット」(516人分、4800円)として販売。「ときめきの舞姫、しあわせの実感」と記したシールで封印された銀色の箱に入って届く。注文はホームページ(http://www.masutomi.co.jp)。問い合わせはマストミ(0120・996・106)へ。

「地鶏ときのこのクリームソース」(手前)はワインとの相性が抜群。「魚介のラグーソース」はエビや貝が華やかさを演出する。銀色の小箱は、まるで「玉手箱」だ

TOMORROW（ライフカード会員向け有料誌）2006.11

Pick up!

Valuable information for your unique life

Food

Text / Kashimoto Izumi

パーティ好きは必見 5分で本格アンティパスト

パーティが多くなるこれからの季節。ホームパーティを計画している人も多いのでは？　気の置けない仲間や新しく知り合う人とのひと時に欠かせないのが、おいしいパーティメニュー。腕によりをかけていろいろな料理を用意して、みんながおいしいといってくれるのも、主催者の醍醐味のひとつ。でも「あまり料理に自信がないのよ～」、とか「最近メニューがマンネリ化」という人には、耳寄りなお取り寄せがあるのです。

徳島市のマグロ水産会社マスト三と東京・広尾のイタリアン『リストランテ アガペ』の眞中料理シェフがコラボレーションした『ビアチェーレ』は、マグロを使った、簡単だけど本格的なイタリアン前菜とパスタをラインナップしています。くりぬいたパパイアを器にしてマグロのミンチ、パプリカ、セルフィーユなどをココナッツミルクで和えた「マグロとパパイヤのココナッツミルクメリディオナーレ風」や、マグロミンチにすこしピリッとしたオリジナルソースで味を付けてあさつきを飾らし、完熟アボカドのスライスを添えた「マグロとアボカドのマヨネーゼ コンディメント・ジャポネーズ」など前菜4種類。いずれも調理時間は約5分。パスタは魚介のラグーソース、海鮮ときのこのクリームソース、ジェノベーゼの3種類で、パスタをゆでてソースと絡めるだけという手軽さ。添付のレシピどおりに作れば、レストランに負けない味がホームパーティでも楽る賞えてしまうという寸法なのです。

マグロの水産会社が手がけているだけあって、マグロは天然マグロ、HACCP（危害分析重要管理点方式）専用工場での加工だから安心/安全です。味のクオリティが落ちにくいチルド配送で届いたら、あとは美しくセンスよく盛り付けるだけ。

姉妹商品には、ねぎとろ丼も。お米からタレや薬味もそろっていて、パーティのシメの一品として出せば、これまたポイント高いかも。

「マグロとアボカドのマヨネーズ コンディメント・ジャポネーズ」はオリジナルソースの隠し味に醤油が、よーもぶ数で前菜は各4,800円。

東京・広尾の「リストランテ アガペ」。眞中シェフはフレンチの経験もあって、洗練されたイタリアンが特徴です。

ビアチェーレシリーズ

問い合わせ先
0120-090-108
www.masudomi.com
※5日前までに注文。指定日の午前中～21時までの指定時間に配送。
　送料無料専用コード　113-0100
※カード決済可

今すぐ食べたい！
真中シェフ通販シリーズ続々登場

以前、弊誌でも取り上げた徳島の「マストミ」と東京広尾のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」のオーナーシェフ真中祥英シェフがコラボした通販のイタリアンメニューが新登場。味は「お詫しが出るまで、まゝ月間毎日シェフと話し合った」と開発スタッフが語るほど、その名に恥じない自信作に。そのためにはやはり素材が命。野菜やハーブを鮮度のいい状態で配送できるよう苦心したそう。前回同様必要な物の分量がきっちり入っていて、細やかなレシピ付き。調理も簡単なので、記念日やホームパーティーのお役立ちアイテムとなりそうだ。

▲アンチパストミスト地中海風3種セット。「エスカベーシュ」「天然エビのカクテル」「キングサーモンのインボルティーニ」。5〜6人前4800円。

▲真中シェフのパスタミストイタリアーナ3種セット。「地鶏ときのこのクリームソース」「魚介のラグーソース」「ジェノベーゼ」の3種類を詰め合わせた特製パスタセット。5〜6人前4800円。

株式会社マストミ　問■ 0120-096-106
http://www.masutomi.com
※注文はインターネットでのみ受け付け。インターネットホームページでは週替わりで特別奉仕品もあり。

徳島タウン誌ASA　2006.12

お手軽！美味しい!! 通販＆テイクアウト

ホームパーティー料理もレストランに負けないくらいの
ゴージャス料理でなくちゃ。今日は私の家がレストラン。

早くて、簡単、しかも本格的な料理が作れる!?

そうそう母くんたちのBOX。この中に入っているのはどれだけの食材とそれを作るお手軽お洒落な簡単レシピ。実は「ゑ」、通販商品なんです。マグロをはじめ水産加工品の製造・販売を行う「マスト」では、誰が作っても簡単にはやく、美味しい料理が味わえるセットを販売中。冷食ま、また「ゑ」、みのやつるゑ百貨店内にあるイタリアンレストランマストランテ・アガ」この真中シェフとコラボした本格イタリア料理の味のはわせはクリスマスにピッタリ。必要な分だけ切れた素材と調味料を組合わせて、混ぜたり、切ったりするだけで所要時間はどれも10分以内とスピーディー。テーブルのまはあっという間にうつ星級レストランに早変わりだ。

パスタミストイタリアーナ3種セット

4800円（1～4人分）

A.魚介のラグーソース
シーフードで豪華なお魚ちゃんたちがたっぷり。

B.地鶏ときのこのクリームソース
しっとりのクリームソースが絶品の地鶏「阿波美味鶏」と4種類のきのこをからめて。

C.ジェノベーゼ
口中に広がる爽やかなバジルの香りと松の実の食感が絶妙な人気のパスタ。

アンチパストミスト地中海風3種セット

4800円（1～4人分）

A.エスカベーシュ　ハルサイなど野菜とぶどうがプリプリ。

B.天然エビのカクテル　ドリアン海域で獲った天然のエビを使用。

C.キングサーモンのインボルティーニ　イタリア産のやわらかいサーモンをクリームで。

Day's kitchen

クリスマスも様に いいことしてたいよね!

TEL.088-653-8644

ablefoods.

お得なセットが 今年もお目見え

センチュリープラザホテル

料理長が作るクリスマスの "定番"をお届け!

TEL.088-655-3333

実際にチャレンジ

How To Cooking!

完成!

他にもこんな料理があります!

マグロとパパイアのスコチャンバルサメリディッチャーン風 4800円

マグロのタルタール バルサミコソース カプリ風 4800円

マグロと海老しのジャポネーゼ風 コンディーレ 4800円

マグロとアボカドのヤミネーゼ コンディメント・ジャポネーズ 4800円

(株)マストミ

0120-096-106　FAX.088-654-4541

ASA

その他WEBサイト：アシェット婦人画報社Elle a table太鼓判で永久掲載

自宅でのお食事会やホームパーティで、レストランのような本格的な料理が振る舞えたら―、そう思ったことはありませんか？　今回ご紹介する「ピアチェーレ・シリーズ」は、そんなときに大活躍してくれるイタリアンのお取り寄せセットです。

「ピアチェーレ・シリーズ」を販売するのは、江戸前期・延宝時代から代々続元として海業に携わる、徳島の水産加工会社「マストミ」。東京、広尾にある「リストランテ アガペ」の高中総料シェフとコラボレートして、新鮮な魚介類をふんだんに使った前菜とパスタのお取り寄せセットを開発しました。メニューは、イタリアンの代表的な前菜3品セット、パスタ3品セット、天然鯛を使った前菜など、全6種類。下ごしらえを済ませた食材が小分けのパックに詰められ、作り方を記載したレシピとともにひと箱に入っています。

このシリーズの特筆すべき点は、完成直前の状態まで料理を仕上げてくれているところ。例えば、「アンティパストミスト地中海風 3種セット」のエスカベーシュは、注文を受けてから材料をマリネ液に漬けてパックにしているので、送られてくるころには味が馴染んでて美しい絶妙に。「パスタミストイタリアーナ 3種セット」の魚介のラグーソースは、いかやたこ、白身魚をじっくり煮込んだソースと、ボイルした有頭海老、ムール貝がセットになっているため、温めるだけで別格温れる味に仕上がります。こうして材料を合わせたり、火を通したりするだけで、家庭ではなかなかおせないリストランテの味を再現。あとは、センス良く器に盛り付ければ、見た目も華やかな一皿に。調理時間も短縮されるので、会話をしながらさっと作ってわいわい食事を楽しむことができます。友人を招いての食卓はもちろん、家族の記念日など、シーンに合わせて活用してみてはいかがですか。

商品名：「ピアチェーレ・シリーズ」 賞味期限 製造日から3日間（冷蔵・冷凍・常温）　購入はこちらから

「ピアチェーレ・シリーズ」で使われている魚介類は水産加工会社から直送されているので、新鮮そのもの。セットが届いた翌日のを含め、2〜3日後が賞味期限です。購入は「マストミ」ホームページにて。今ならエル・ア・テーブルオンラインをご買いただき、「ピアチェーレ・シリーズ」をご購入された方は、送料が無料に！　その際は、注文時備考欄の店舗コード入力欄に「113-010」と必ずご入力ください。

お問い合わせ先：マストミ tel.0120-096-106

このページで紹介した他の料理を2種類セットでお1名様にプレゼント！　応募する

編集部がおすすめする「今週の太鼓判！」いかがでしたか？
「試してみたいなぁ」と思った方は、ぜひ1票投じてくださいね！

投票は、ひと人様一票でお願いいたします。

この「太鼓判！」を試してみたい！

ただいまの投票数　●●●

週刊文春　おいしい！私の取り寄せ便で掲載

おいしい！
私の取り寄せ便

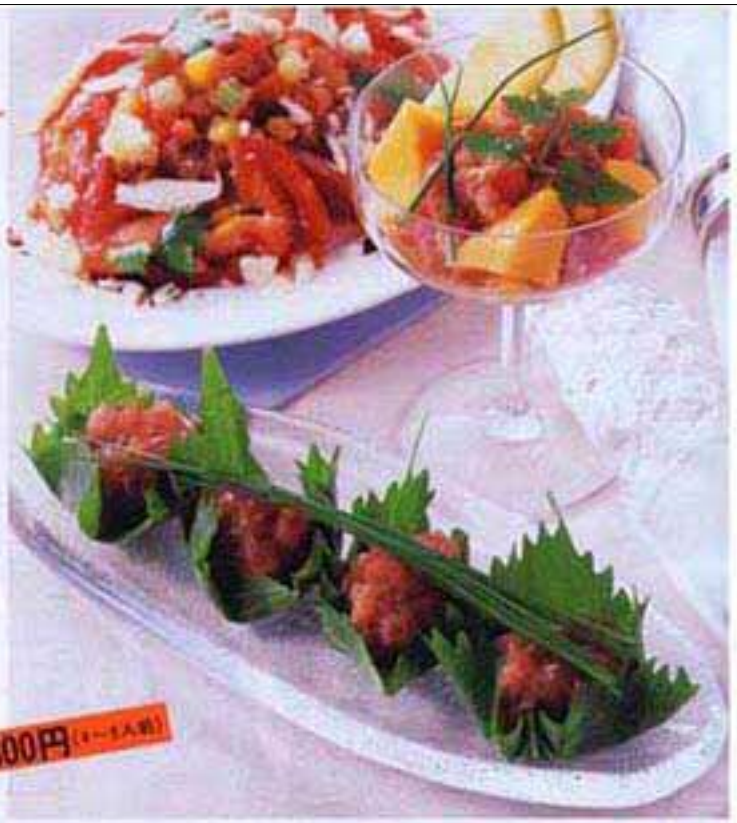
取材・泉健太

熱田　貴

（日本ソムリエ協会名誉会長）

「マグロの前菜」

徳島「株式会社マストと」



1種類 4800円（4～5人前）

マグロの美味しさを色々な味で楽しめる前菜

これは、家庭で気軽に作れるイタリア料理のお取り寄せなんです。その中でも私が気に入っているのは、マグロの前菜四種。

レシピと材料が全部揃っていて、家庭で出来るだけでできるので、とても簡単。食材のロスが全くないのもいいですね。

材料をレシピ通りに食べても、もちろん美味しいですが、気分を変えて自分流にアレンジすることもあります。たとえば、焼き立てのトーストの上に、タルタルにしたマグロを乗せたりして。

ワインと合わせるときは、オリーブオイルとしょうゆに、かぼすかレモンを搾ったものをマグロとあえ、アボカドやネギと一緒に食べます。

一種類が四～五人前なので、自宅で大人数のパーティーを開くときに、何種類か違うものを取って、組み合わせるのも楽しいんです。

安くても良いかで、美味しいワインを自宅で飲みながら味わってみてください。

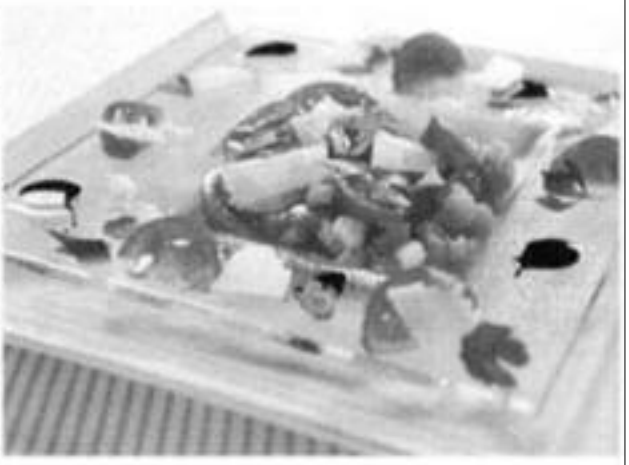
取り寄せ情報

江戸時代から漁業に携わる「マストと」が、広島の「マストランチャ・アカペ」のシェフと考案した、家庭で作れる本格イタリア料理セット。天然マグロを使用した前菜4種のほか、魚介の前菜3種とパスタ3種がある。送料別。●徳島県徳島市富田橋2丁目26番地14 ラ・リンピア徳島（注文はインターネット http://www.masutoto.com/、またはFAX088-664-6141で、問い合わせはTEL088-656-1162で、徳島弘社

P2

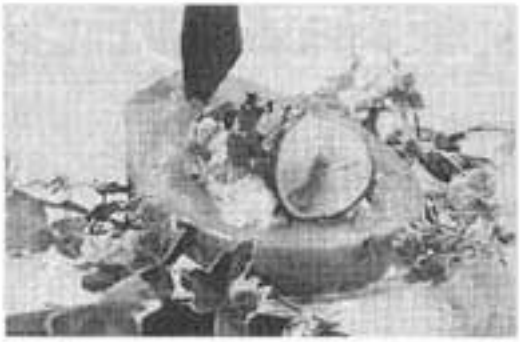
リストランテ・アガペの「レシピ&食材セット」を5名様に

これからのパーティシーズンにもぴったりな人気リストランテ「アガペ」のシェフ直伝のレシピ&食材セット「ビアチェーレ・シリーズ」が登場。前菜、パスタなど全6種類あり、料理に必要な食材を無駄なく詰め合わせてあるから、写真の「マグロのタルタールバルサミコソース・カプリ風」も、レシピ通りに食材をカットして特製ソースを混ぜ合わせるだけで、たった5分で完成！　本格イタリアンの味わい、おうちで楽しんでみては？　株式会社マストミ／0120-096-106



WEBサイト：Elle on-lineで掲載

毎日新聞2006.12.06



前菜食材セット・徳島市東沖洲

「5分で」本格的な味

仲間と集まる機会が多い季節。ホームパーティーを計画している方もいらっしゃるのでは。私も知人に手料理を振る舞うのが好きだが、張り切りすぎて失敗したことも……。皿数を増やそうと、あれこれ買いすぎ、材料が余ってしまうのだ。

特に要注意が「小じゃれた前菜」。パーティー気分を盛り上げてくれるが、うたげの後には、500のために買った調味料や使い回しのきかない輸入野菜が、冷蔵庫で肥やしになっていることも。

「必要な材料が、必要なだけ入っているセットはないものか」と探していたら、知人が紹介してくれたのがこれ。マグロなどの加工食品卸会社「マストミ」が、東京・広尾のイタリア料理店「リストランテ・アガペ」のシェフと作った前菜食材セット「ピアチェーレ」だ。

「5分でできる」のが〝売り〟で、食べる直前に調理した方が良い素材以外、すべて下ごしらえ済みで届いた。例えば、「マグロとパパイアのココナッツミルク・メリディオナーレ風」は、マグロが既にたたいてあり、パパイアは種を取ってあった。これに使う分だけの調味料が入っているので、無駄もなくゴミも出ない。切って混ぜて盛りつけるだけで、本格レストランの味が楽しめた。

少々値は張るが、聖なる夜、彼に「作った」と言ってもウソにならないのが、一番のミソかも。

★買うには　「ピアチェーレ・天然マグロ使用アンチパスト」4種各4800円（4～5人前）、半量ずつ2種組み合わせ5200円、いずれも送料別（無料サービス有り）＝マストミ（徳島市東沖洲）☎0120-096-106、ホームページhttp:/www.masutomi.com

04 マストミと真中シェフが開発 新ブランド『PIACERE』

家庭で気軽に本格的なイタリアンが作れるレシピ＆食材の詰め合せが新登場。購入はPC、携帯、FAXで24時間受付。「リストランテアガペ」の真中シェフとマストミの共同開発商品。

㈱マストミ☎0120-096-106

日刊水産経済新聞2006.12/14

㈱マストミ「伊島の太刀魚押し鮨」へ

冷凍押し寿司新発売

旬のおいしいタチウオ使用

【徳島】マグロ製品など多手掛ける㈱マストミ（徳島市、相原俊二社長）は、新たな冷凍押し寿司の販売を開始した。想定・伊島沖近海域で獲れる旬の時期のおいしいタチウオを使い、阿波藍の時代から伝承される郷前味噌をタチウオの表面に塗って炙（あぶ）り、徳島名産ユズの香り漂う味わいに仕上げた、阿波料亭風の「伊島の太刀魚押し鮨」。

旬である春と秋のタチウオを使用するため、用いて、春と秋の年に2回期間限定の販売となる。1本の内容量はそれぞれ1本（1人前サイズ）税抜で販売。

寿司飯の間には相性のいいけんぞ漬けた特製のマグロしそ巻がサンドイッチ状にキュッと挟み込まれており、タチウオのおいしさを引き立てている。

タチウオの表面に塗る郷前味噌を使い、その上から天火（ボロ）がかけられているため、味噌風味が際立って絶妙のうま味を醸し出している。

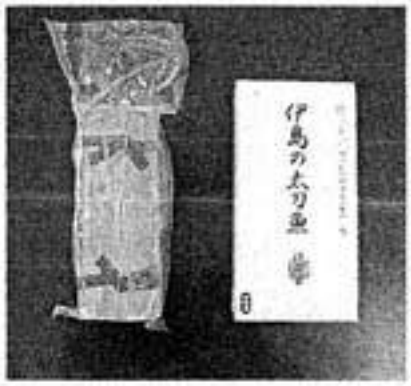
▽問い合わせ、申し込み先・㈱マストミ☎088－664－6161、フリーダイヤル0120－020－106、ホームページ http://www.masutomi.com

新発売のタチウオを使った冷凍押し寿司。写真は解凍した状態

日経流通新聞2006.15

太刀魚の押しずし
ネットで通販

マストミ



水産冷凍品製造のマストミ（徳島市、桂富俊二社長）は、地元で取れる太刀魚を使った冷凍押しずしのインターネット通販を今月から始めた。この夏から本格的に取り組んでいる通販の品ぞろえを増やすと同時に、地元産品の販売拡大を狙う。

商品名は「伊島の太刀魚押し鮨」＝写真。紀伊水道にある伊島（徳島県阿南市）で取れた太刀魚を使い、ユズやみそで味付けをした。一本一人前で二百二十五㌘で、三本から五本をセットにして販売する。価格は三千九百円から五千五百円。徳島県内の百貨店で歳暮商品としても売っており、春までに五千本の販売を目標としている。

マストミは一般消費者向けの販売拡大を狙い、この夏から短時間で調理できるイタリア料理セットやまぐろ丼などの通販を始めている。すしの販売も以前から検討していた。

徳島新聞2006.12/29

三面鏡

伊島のタチウオ 冷凍押しずしに

マストミ

冷凍海産物卸・水産加工品製造販売のマストミ（徳島市）が、阿南市伊島で捕れたタチウオを使った冷凍押しずし「阿波料亭風　伊島の太刀魚押し鮨」＝写真＝を発売した。インターネット通販のほか、徳島の特産品として土産店や百貨店などに販路を拡大する。

押しずしは、春と秋に水揚げされたタチウオを同社で加工。味付けにも徳島（ぜん）みそ、ユズなど徳島の特産品を使い、すし飯の中にマグロのしぐれ煮を入れている。一本（二百二十五グ）がほぼ一人前で、価格は三本セット三千九百円から。

同社は今夏、自社商品のマグロを中心に、有名料理人と共同開発した本格イタリア料理やマグロ丼などのネット販売を始めた。「今後は地元の特産品を使った商品も増やし、自然の恵み豊かな徳島をアピールしていきたい」と言っている。

私の財産2007.1月号

プレゼント

◆イタリアン食材セット「ピアチェーレ」
マグロ缶詰2種　5人に

家庭で「仕上げ」のひと手間を加えるだけで本格的なイタリア料理を楽しめる「ピアチェーレ」。新鮮な食材をトッピングして、ソースやレンジピと一緒に和えるだけで本格的なイタリアンが楽しめる。

・広尾の「リストランテ・アガペ」の高中有紀シェフとのコラボレーションが産み出した豊富な"メニュー"をそろえている。高級感と手作り感があり、ホームパーティーなど応用可。販売元の㈱マストミ（☎01-200・098・1068）は、マグロの缶詰2種組み合わせセット（5200円、送料別）を5人にプレゼント。「マグロのタルタル・ソースバルサミコソース・カプリ風」1写真1はフルーツトマトの豊かな甘みと特製バルサミコソースとの組み合わせが絶品。「マグロと梅干しのシャポネーゼ風コンディーレ」は、酸味と梅の梅干しとシソの葉の香り、いわゆる和の風味がたまらない一品。同社から冷蔵発送。細いた日化味わうのがお勧めだ。応募方法は7面参照。

ピアチェーレ　www.pacelle.jp

おうちDEグルメ

全店あわわ読者限定サービス付!

年末年始前後は何かとパーティーも多くなる時期。そんな、みんなでパーティーをしたい時、また忙しくて料理ができない時、お家で手軽に美味しいものを食べたい時。いろんな場面で満足させてくれる、テイクアウトや宅配OKなお店を紹介。その上、全店あわわ読者限定サービス付き! さあ、今すぐ次のパーティーの予定を立てましょう☆
(※年末年始は、お休みの店が多いので、ご注意を!)

01. 「コレ私が作ったの♡」ってカレに自慢できちゃう

セット内容は、"魚介のラグーソース""地鶏ときのこのクリームソース""ジェノベーゼ"の3種類。東京の有名レストラン『リストランテ・アガペ』の真中シェフとのコラボによって実現した、家庭にいながら本格イタリアンを作れる通販のセット。材料を買いに行く手間が省けるし、簡単でムダもない。おまけに調理は自分でするから、「私が作ったんだよ♥」と言っても間違いじゃない! 一石何鳥にもなる魔法の箱。クリック1つでアナタの家に届きます!

(株)マストミ

パスタミストイタリアーナ3種セット(5〜6人分・4800円)

● 通販のみ

注文時にコード番号136-3100を入れて申し込むと、通常1050円の送料が無料!

▲スタッフの笑顔さん

日経新聞2007.1/18

四国の工場

現場からの報告

マストミ本社工場

衛生管理、厳格運用強み

マストミ（徳島市）は全国でもかなり早い時期にネギトロの製造を始めた企業の一つ。市川琢郎の工業団地「マリンピア神山」に置く本社工場がネギトロ加工の拠点だ。同工場の最大の特徴は、二〇〇四年三月に危険度分析による衛生管理（HACCP）の認定を受けたこと。「ネギトロ加工を手掛ける企業は全国に数十社以上あると思うが、HACCPを取得しているのは十三社程度」（営業2課・特販課の市川和宏氏）。取得した当時は全国でもまだ六社目だったという。

工場の衛生基準も HACCP に近い。かなり厳しい基準を適用している。ネギトロの原料となる粉状になったマグロの切り身は直接仕入れているが、必ずサンプルを取って品質保証室で表面に付いている細菌などの検査を行っている。基準を満たしていなければすべて返品、という徹底ぶりだ。

加工する部屋には、まず冷凍してある切り身を温水で洗浄する。一連の工程で殺菌ができるのはこの洗浄工程だけなので、この段階で大腸菌の数をゼロにするなどの基準を達成しなければならない。とはいえ高温の水を使うと、マグロが変質してしまう。どの程度の温度の水でどのくらい洗浄するかは重要なノウハウだ。

洗浄後、切り身は解凍したろ過機械でミンチにする。この機械の長い刃は

有名レストランの本格イタリアンをご家庭にお届け！

マストミ オンラインショッピング 送料無料キャンペーン

人気の「アンチパストミスト地中海風3種セット」

有名店の本格イタリアンを、お家で簡単に楽しめる食材セットが満載。マストミ オンラインショッピングから嬉しいお知らせ。お買い物時に下記の"店舗コード"を入力すれば、通常1,050円の商品送料が無料になります!! 東京のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」の真中祥瑛シェフとのコラボレーションによるメニューは多彩。前菜、パスタ、スペシャルなディナーのセットなど、気分や必要に応じて注文できます。料理はもちろん、つくる楽しさも存分に味わえるチャンスです。

マストミ オンラインショッピング　送料無料キャンペーン
キャンペーン期間：本誌掲載期間中
発売元：株式会社マストミ
問合せ：株式会社マストミ　0120-096-106
オンラインショッピングHP：http://www.masutomi.com/
FunFANFun専用　店舗コード【134-0100】

読プレあり

商品番号 1

「ピアチェーレ アンチパストミスト 地中海風3種セット」（5〜6人前）

水産加工品の製造・販売を手がける株式会社マストミが、東京都南麻布にある『リストランテ・アガペ』の真中祥瑛（しょうえい）シェフと共同開発したアンチパスト（前菜）メニュー。写真の「エスカベーシュ」のほかに、「天然エビのカクテル」「キングサーモンのインボルティーニ」の素材が、調理しやすいようにアレンジされた状態で自宅に届けられる。「料理を作る楽しさ」と、「厳選された素材ならではのおいしさ」を、大切な人たちと分かち合って。

●提供＝株式会社マストミ
ウリ-0120-096106
http://www.masutomi.com/

3名様

タチウオ冷凍押しずし

徳島　水産加工品製造販売のマストミ（徳島市）が、阿南市伊島で捕れたタチウオを使った冷凍押しずしをインターネットで販売している。

春と秋に捕ったタチウオを使い、すし飯の中にマグロのしぐれ煮も入れた。味付けには徳島産のユズなどを使った。

1本225㌘の3本セットで3900円（送料別）。問い合わせは同社、088(664)6161。

月刊タウン誌徳島2007.3月号

プレゼント

有名シェフの味を手軽に家庭で味わえるパスタセットをプレゼント

魚介のラグーソース。

ジェノベーゼ。

地鶏ときのこのクリームソース。

写真を見るだけでおいしそうでしょ？こちらは、徳島市の食品メーカー「株式会社マストミ」と、東京の有名シェフとの共同開発によって生まれた画期的なイタリアンの食材詰め合わせセット。レシピだけでなく、食材から調味料までオールインワンだから、レストランの味を自宅で簡単に味わうことができる。ちょっと贅沢な「自宅レストラン」を開店してみては。

応募方法

「パスタミストイタリアーナ3種セット」（販売価格4800円）を2名にプレゼント。ご希望の方は、メールにてご応募ください。件名を「パスタ」とし、住所、氏名、年齢、電話番号を以下のアドレスまでお送りください。

info@tokushima.tv

応募締切は3月31日（土）です。当選者にはメールにてお知らせいたします。

株式会社 マストミ

□徳島市東沖洲2-26-14 マリンピア沖洲内／088-654-6161／春末地図P-3く

日刊水産経済新聞2007.3/13

◎…水産会社・㈱マストミと家庭で手軽に楽しめる本格的なイタリア料理メニューの開発を共同で進めている、東京・広尾のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」の真中祥瑛シェフ。著名なシェフとして知られるが、「食材としての魚にも地域、季節ごとに素晴らしいものがありながら、あまり利用されていないものがたくさんある。もっともっと大事に使っていきたい」と、地方で埋もれている食材探しと利用のため、精力的に産地巡りを続けている。

◎…金属加工の㈱フジネットは、金網商品の用途開発として園芸用ネット、高設イチゴ育苗用ネット、有害鳥獣捕獲用仕掛けなどに続き、今年1月から千

日刊水産経済新聞2007.3/14

イタリア料理セット第2弾

マストミ 発売 前菜とパスタ3種

マグロなど水産物を扱う水産会社・㈱マストミ（東京都、相澤俊二社長）はこのほど、本格的なイタリア料理セット第2弾を開発、通信販売を開始した。

新しい料理メニューは前菜料理と、春の新作パスタ3種類で、いずれも東京・広尾のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」の真中省吾シェフと相談が、昨年秋に続いて共同開発した。

新しい前菜料理は2人だけの豪華なディナーを楽しんでもらおうと、産地直送食材をふんだんに使って作った前菜料理、アワビとカラスミのピンチョスや、マグロと帆立のジャポネーゼ、タラバガニのエスカベーシュなど、5種類が詰め合わせとなっており、記念日などのディナー料理に最適なセットとなっている。2人前で5800円。

新パスタは、ウニとトマトのクリームソース、イカスミとイタリアンパセリのソース、ボルチーニ茸のボロネーゼの3種類で、いずれも絶妙な味のハーモニーが味わえる。それぞれ2人前で1500円。少人数のニーズにも対応できるよう2人前にし、単品でも販売する。

前菜もパスタも、家庭で手軽に調理しやすいよう、食材はアレンジしと詰め合わせとなるので、セットが届いてからわずか5分程度で本格的なイタリアン料理が作れ、レシピも付いている。

マストミの相澤俊夫専務は「いろいろなおいしい食材を少しずつ食べていただくことと、内容量を少量にしてセットした。より多くの方々に利用していただきたい」と、新料理セットについて説明。真中シェフは「家庭で一流レストラン並みの料理を味わっていただける料理にした」と、家庭で本格レストラン料理を楽しんでほしいとしている。

㊤新しいイタリア料理を提案する相澤専務㊦詰め合わせセット

日経流通新聞2007.4.11

高級食材を自宅で手軽に

マストミの「アンチパストミスト5種セット」

この一品

自宅で一流レストランの味を楽しめる、イタリア料理の前菜の詰め合わせ商品「アンチパストミスト5種セット」。

結婚記念日や誕生日など家庭内のちょっとした祝い事に利用してもらおうと商品化。アワビやイセエビなど家庭ではなかなか使いこなせない高級食材をふんだんに使い、見た目にもこだわって作った。2人前の分量があり、冷蔵の宅配便で届く。

メニューは「アワビとカラスミのピンチョス」「鴨（かも）とトリュフのリエット」「タラバガニのエスカベーシュ」「伊勢エビのジュレ」「マグロと梅干しのジャポネーゼ」の5品。どの料理も最後のひと手間をかける楽しみを残しており、例えば、「伊勢エビのジュレ」の場合、

添付のホウレン草ソースを食べる直前に料理にかける。

価格は5800円。セットに含まれない料理も用意し、追加注文できる。

発売元はマストミ（徳島市、電0120・096106）。

＜担当者から＞

当社はマグロなど水産冷凍品の卸売りを手がけているが、インターネットの普及を好機ととらえ、一般消費者向けの商品を4年前から製造販売するようになった。

新製品は東京・広尾にあるイタリア料理店「リストランテ・アガベ」の真中祥孝シェフの協力によって開発した。結婚記念日や誕生日などを身内で祝いたいが、「外で食べるのはどうも窮屈で苦手」と感じている人を狙った。

料理は魚介をふんだんに使い、白ワインに合うメニューで構成した。2人だけのディナーを優雅に楽しんでもらいたい。今後はパスタ料理やデザートも追加したい。

（特販課の佐川和也さん）

お取り寄せページ

ピアチェーレ　アンチパストミスト地中海風3種セット

**本品は海の幸をふんだんに使った
イタリアで人気の高いアンチパスト料理のなかから、
真中シェフオリジナルレシピによる3種のメニューを
同時にお楽しみいただけます。**

真中シェフご協力のもと、厳選された安全・美味で手に入りにくい野菜やフルーツ、ハーブ類、さらにシェフオリジナルの特製ソースなどが入った素材セット。すべての素材が必要分だけ入っています。写真入りの調理レシピが付けられますので、どなたでも簡単に本格的なイタリアンがつくれます。

エスカベーシュ
野菜のシャキシャキ感、オレンジの香り、さわやかな甘酸っぱさが魅力的なハーモニーを醸しだし、家庭では出せない本格的なプロの味わいです。

キングサーモンのインボルティーニ
一度食べたらやみつきになってしまう、イタリア名産のリコッタチーズを使用しました。リコッタチーズ特有のおいしさとスモークサーモンの香り、アスパラ巻きの食感がたまらない一品です。

天然エビのカクテル
ニューヨーク地域産の美味なイタリアン海域で獲った旨みのある天然エビを使用しています。ルビー色に輝くグレープフルーツとハーブ、エビの色合いが見た目にも美しく仕上がりました。

お届け
パッケージ

料理ごとに、素材ごとに、細かくパッケージされています。写真入りの料理レシピ入りです。

リストランテ・アガペ　真中祥弘
クイーンアリスにて、日本を代表するフレンチの伝説名高シェフのもとで修業を重ね、その後イタリアンを学ぶ。フレンチの繊細さと、イタリアンの素材を生かす技を融合させた創作メニューは、ホンモノを知る味に厳しいセレブの御用達。東京・広尾のリストランテ・アガペでの活躍はもちろん、その実力は業界・マスコミにも高く評価されている逸材です。

●お支払い方法：代金引換払い・各種クレジットカード払い・コンビニ後払い、詳細は伝票をご覧いただくか、弊社までお問い合わせください。
●商品代金（税込）：4800円　●送料：800円
「野菜通信」創刊記念といたしまして、別途必要となる商品送料を当社に負担し無料にさせていただきます。
ご注文の際に注文伝票内の注釈コード入力欄に「113-0102」とご入力ください。
「113-0102」の入力がない場合は、商品送料が必要となります。
●到着期間：発送日から4日間

株式会社マストミ　クオリティ＆グルメ　マストミ　徳島県徳島市東沖洲2-26-14　営業時間　8：00～17：00（土・日・祝休み）

お問合せは
http://www.mastumi.com
TEL：（フリーダイヤル）0120-096-106　088-664-6161　FAX：088-664-6141

お取り寄せ大図鑑

W chance Wチャンス

すべて読者にプレゼント！

今回も数々の名品が揃いました。「南の名品」を希望する方は134ページの「南の名品応募券」を貼ってアンケートにお答えのうえ、希望商品をお選びください。「北の名品」を希望する方は、同じく134ページの「北の名品応募券」を貼って（アンケートは不要）、希望商品をお選びください。両方同時に応募できますが、当選は1商品のみです。応募要項は134ページ、3月号の当選者発表は140ページです。もちろん、直接注文して購入することもできます。

南の名品 VS. 北の名品

南の名品

あ 5点 岐阜産

牛しゃぶ

黒毛和牛の「飛騨牛」。きめ細やかな霜降りの肩ロース肉を、しゃぶしゃぶ用にていねいにスライスした。ダシにさっとくぐらせて、肉の色が薄桃色に変わった時が食べ頃。ほのかな甘みが口中に広がる（左は盛りつけ例）。

肉のひぐち

■「飛騨牛しゃぶしゃぶ」（飛騨牛肩ロースしゃぶしゃぶ540g）6000円（送料込み）■岐阜県飛騨市古川町広瀬1236-1■☎0120-1258-[illegible] fax0574-62-1203■http://www.yakuten.ne.jp/gifu/shinkyo/higashi/

い 5点 加工地-静岡 マグロ丼

マグロ丼に必要なすべての食材がセットになった。引き締まった身が白磯のスペイン産本マグロ。米は魚沼産の「朝光（無洗米）」。キザミやとろろなどの薬味やタレも付く（左は盛りつけ例）。

クオリティ&グルメ マストミ

■「同逸料亭風 天然本まぐろ丼4人前セット」（天然本マグロ70g×4、無洗米「朝光」150g×2、丼タレ×4、キザミネギ2g×2、大葉×4枚、ねりわさび×4、キザミノリ×4）5400円（送料込）■静岡県焼津市東[illegible]2-26-14■☎0120-096-[illegible] fax0[illegible]-684-6141■http://www.masuto[illegible]

撮影／[illegible]
SNF・フードコーディネート／小[illegible]

小学館発行「Lapita(ラピタ)」　2007/05/07

LAPITA STREET 04

マストミ「アンチパストミスト5種セット」

広尾の凄腕シェフによる食材を通販 お皿に盛れば、即 逸品イタリアン

カレーやスパゲッティのソースなど、最近よく見かけますね。「○○シェフの味」とか「お店の味そのまま」なんなど、一般のものよりランクが上がる値段で売られているのですが――、しかし、食べてみると「エッ、これがあの店の味!?」とガッカリすることもありますよね。

どこがどっこい、ここに紹介する「アンチパストミスト5種セット」は違います。

広尾にあるイタリアンの名店「リストランテ・アガペ」の料理長・高中保シェフの全面協力によって生まれただけあって、段違の“お店の味”とはひと味も、ふた味も違っています。

大きな違いは「調理をしない」点。もちろん、素材やソースを温め直わかる必要はありますが、加工を入れたり、加熱したりということはいっぱいありません。つまり、高中シェフが厳選した素材・レシピで調理されたものが手軽に楽しめてしまうわけですから、味はお店のものとは遜色ないのです。

撮影用に実際に作ってみましたが、これがいとって簡単。箱から素材を取り出し、調理あ（というよりも盛りつけ方）の書かれたマニュアル（左下写真）にしたがって、皿に盛りつけていくだけ。全ち品を皿に盛りつけるのに要した時間は十数分といったところ。

私のオススメは「タラバガニのスカペーシュ」と「アワビとカラスミのビンチョス」。いずれもタラバガニ、アワビなどの食材がふんだんに使われ、素材の味がキチンと楽しめるひと品です。価格は2人前5800円とやや高めながら、お皿に盛ってこの味が出せるというのは、ちょっともったいないニュースでしょう。　ライター　村上謙治

タウン情報誌「ASA(アーサ)」６月号　2007/05/11

またまた出ました！食卓を彩る期待の新作パスタ

〔株〕マストミ
☎0120-096-106
徳島市東沖洲2-26-14（マリンピア沖洲）
http://www.masutomi.com/
info@masutomi.com
※注文はインターネットにて受付

1［イカスミとイタリアンパセリのソース］2［ウニとトマトのクリームソース］3［モルチーニ茸のボロゼーネ］

自宅にいながら「本格イタリアンがいただける」と人気の「マストミ」の通販のセットに新作が登場。東京の有名レストラン「リストランテ・アガペ」の真中シェフとのコラボにより今回新メニューが加わったのは、白ワインで加熱してウニ独特の臭みをとった「ウニとトマトのクリームソース」、トマトソースがベースの「イカスミとイタリアンパセリのソース」、さらにお肉の旨みがぎゅっと詰まったソースが美味しい「ボルチーニ茸のボロゼーネ」の３種（いずれも２～３人前・１５８０円）。調理に必要な材料は小分けにされて下処理もしてくれているから、手間いらず！（読者プレゼントあり。詳しくはP１１８を）

らでぃっしゅぼーや商品カタログ「元気くん」 2007/05/12

"まぐろ屋さん"が作る 素材が決め手の中華惣菜

生産者紹介 ㈲マストミ

清涼な気候と豊かな物産がある徳島市。四国一の大河・吉野川が流れ、壮麗な剣山の緑が美しい地です。今回は徳島空港から車で20分ほどの徳島市東沖洲にあるマストミをたずねました。

人気の秘密は手作りのおいしさにありました

目利きが選ぶ素材の良さが自慢です

徳島県

徳島市東沖洲

325 まぐろ団子甘酢ソース・お徳用

560g/140g×4パック 980円

2007/05/24阿波銀行無料情報誌「ゆとり」

自宅で完璧に作る料理

自分のレシピにはない料理が簡単に作れるのが「マストミ」の通販セット。東京の有名シェフ共やシェフとのコラボパスタや、ディナーのセットなど、ちょっと凝える細かな食材も入っていて、必要な分量が鮮度のいい状態で自宅に届く。レシピも入っているので安心だ。

▲[伊達の土佐酒押し鮨](1,260円)。徳島の味を1本に凝縮の手作り品。
▶[アンチパスト2人から5種セット](2人前6,000円)。ちょっと豪華なディナーに。

マストミ
徳島市東沖洲2-26-14
☎0120-096-106
http://www.mesutomi.com/

九州のタウン情報誌　epi　2007/05/24

3名様

2 マストミ

ピアチェーレ「前菜・パスタ」お試しセット（3280円相当）

水産冷凍品製造の（株）マストミが、東京南麻布「リストランテ・アガペ」の真中祥瑛シェフとコラボした、イタリアン料理セットを発売中。「天然エビのカクテル」の前菜と、「ウニとトマトのクリームソース」のパスタを気軽に家庭で楽しめる。また、オンラインショップで商品を購入すると、epi読者に限り送料800円が無料に！

「前菜・パスタお試しセット」（前菜1700円・パスタ1580円）
株式会社 マストミ　0120・096・106
http://www.masutomi.com/
epi専用番号【137-0100】（オンライン利用時に入力を）

お取り寄せネット掲載　2007.05

日経新聞掲載　2007/06/25

本格伊料理をネット通販

【徳島】水産冷凍品製造のマストミ（徳島市）はイタリア料理の材料とレシピのインターネット通信販売で、品目を拡充した。料理は東京都港区にある「リストランテ　アガペ」の真中祥瑛シェフが考案した。

追加したのは「ペンネアラビアータ」（２－３人前で1600円）、「ブロッコリーとじゃこのペペロンチーニ」（同1800円）＝写真＝の２種類のパスタと、「ナスとドライトマトのラザニア」（同1680円）の計３品目。パスタには簡単に調理できるレシピを付けた。ラザニアは電子レンジですぐに調理できる。

マストミはイタリア料理の前菜や各種のパスタなどを通販。同社が製造しているネギトロや、徳島の特産であるサツマイモ「鳴門金時」などを材料に使っているものもある。

読売新聞掲載　2007/06/27

宅配で本格イタリア料理

マストミ トマト、じゃこで新メニュー3品

徳島

冷凍水産品卸業「マストミ」（本社・徳島市、桝富俊二社長）は、東京・広尾のイタリアンレストラン「リストランテ・アガペ」の真中祥英シェフが監修しているイタリア料理宅配セット「ピアチェーレ」の新メニュー3品を発売した。

発売したのは、う末味を出すためドライトマトを使ったのが特徴の「母子とドライトマトのラザニア」（1680円）とイタリア産の完熟トマトで特製ソースを作った「ペンネアラビアータ」（1600円）、徳島産のちりめんをたっぷり使った「ブロッコリーとじゃこのペペロンチーニ」（1800円）のパスタ3品。2～3人前で、いずれも冷凍・冷蔵で宅配に発送され、手軽に楽しめる。送料は800円。

問社のホームページ（http://www.masutomi.com）から注文できる。問い合わせは同社（0888・664・6161）。

読売新聞掲載　2007/06/27

❸ 『マストミ』のパスタ［ピアチェーレ］▲
2種セット（5～6人前・3400円相当）2名

有名レストラン『リストランテ・アガベ』の真中シェフ監修イタリアンの通販セット。素材からレシピまで全て揃っているので、家にいながら本格的な味が楽しめる！

提供 株式会社マストミ
☎0120-096-106　HP http://www.masutomi.com/

情報誌「食楽」8月号 2007/08

トレンド発見！ 1

広尾の敏腕シェフの手による
本格イタリアンをお取り寄せ

「ピアチェーレ」のお取り寄せ情報

2007年10月以降のリリース

・2007/11/15　タウン情報誌「ASA(アーサ)」12月号に当店のクリスマスセットが掲載
・2007/11/21　北陸のエンタテイメント・マガジン月間Clubism[クラビズム]に紹介
・2007/11/21　日刊読売新聞に「伊島の太刀魚押し鮨」が紹介
・2007/11/29　女性誌「NIKITA(ニキータ)」にクリスマスセットが紹介
・2007/11/29　タウン情報誌「Vivitto(ヴィヴィット)」12月号にクリスマス限定セットが掲載
・2007/12/06　朝日新聞に『Xmas限定ｾｯﾄ』が掲載
・2007/12/10　タウン情報誌「ASA(アーサ)」2008年1月号に『太刀魚の押し鮨』が掲載
・2007/12/13　タウン情報誌「Takt(タクト)」1月号に鳴門金時芋のドフィノワが掲載
・2007/12/15　タウン情報誌「CU(キュー)」2008年1月号に『伊島の太刀魚押し鮨』が掲載

◆2008年

・2008/02/27　徳島新聞「四国の力」に取り組みが掲載
・2008/03/03　おはようとくしま・JRT四国放送ラジオの取材を受けました！