

## 山田ゴルフ倶楽部 コンペ賞品のご案内

山田ゴルフ倶楽部ではコンペ幹事様へ  
賞品のサポートをさせていただきます。

地元のお肉やお野菜、旬なフルーツ等  
多くの特産品をご用意しております。

**お申し込み・お問合せは  
お気軽に営業担当まで!!**  
TEL : 0479-86-5551  
FAX : 0479-86-3740



### 山田ゴルフ倶楽部



一口食べたら元気になる。笑顔になる。そんなお肉をつくりたい。九十九里の潮風と大地で、こだわり抜いて育てた五つ星ビーフです



(※写真はイメージです。季節によって野菜の内容が異なります。)

その日の朝、生産者が搬入した新鮮な野菜で旬のものを選びすぐり箱に詰め合わせたものをご用意させていただきます。



厳選された配合飼料にゴマ、ウコンを加え、生でおいしい卵にとことん  
こだわっています。臭みが少なく、鮮やかなオレンジ色の黄身には旨  
みがギュッとつまっています。



厚焼き玉子やケーキ等で使用すると色鮮やかで、  
よりいっそう美味しそうな卵料理に仕上がります。  
焼き上がりがきれいなのでスイーツに最適です。



新鮮な卵を美味しく食べるには、卵かけごはんが一番。  
 あったかご飯に生卵、お好みでタレやしょう油をかけて、  
 一口目から素材の違いがはっきりとわかります。



極上プリン

濃縮した牛乳を使った、  
 濃厚な味わいのプリンです。



なめらかプリン

生クリームを贅沢に使った、  
 やわらかく、とろける食感の  
 プリンです。



### とよんちのたまご バウムクーヘン

通常のバウムクーヘンと比べ、  
 卵を知り尽くした養鶏農家が自慢の最高級卵、  
 「とよんちのたまごの王卵」をふんだんに使ったバウムクーヘンです。

上質な素材といっぱいの卵を使ったこだわりの生地を、  
 職人が一層一層丹念に焼き上げたとよんちのバウムクーヘンは、  
 卵の風味が溢れるふんわりしっとりとした優しい味の自慢の逸品です。

自慢の卵ふんだんに使用した、  
 卵の風味溢れる仕上がりです。  
 ふんわりしっとりとした味わいを、  
 お楽しみ下さい。



### 復刻版大木式ソーセージ

千葉県産豚肉にこだわった自社製造のハム・ソーセージ  
 が自慢。日本のソーセージの父、大木市蔵の製法による  
 「復刻版大木式ソーセージ」は、化学調味料を一切使わず  
 塩と香辛料で豚肉の旨味がめいっぱい引き出された逸品  
 です。



SPF(Specific Pathogen Free)とは、もともと指定された  
 病原体をもっていないという意味ですが、それには家畜  
 衛生を中心とした精度の高い管理技術が必要です。  
 「SPF豚」は、高いレベルの管理技術をもった農場でのみ  
 生産できる安全と安心と美味しさを追求した豚の代名詞と  
 言えます





梨の名産地千葉県のなかでも当農園は、長年の研究・栽培方法へのこだわりにより、大玉の梨の生産を実現しています。大玉の果肉隅々まで上品な味わいと香りがぎゅぎゅ詰まっています。歯ごたえも良く、とても品質の高い立派な梨です。



メロンの甘さのヒミツは、ブドウ糖と果糖です。即効性の高いエネルギー源となりますので、疲れたなと感じた時やリフレッシュしたい時にピッタリ。おいしく食べるためのポイントは、室温で数日間追熟することです。そして、冷蔵庫で“ちょっとひんやり15℃”になるように冷やしてください。（目安は1玉1時間半です。）



四季折々の味覚をお楽しみいただけます。家族にも喜ばれる賞品です



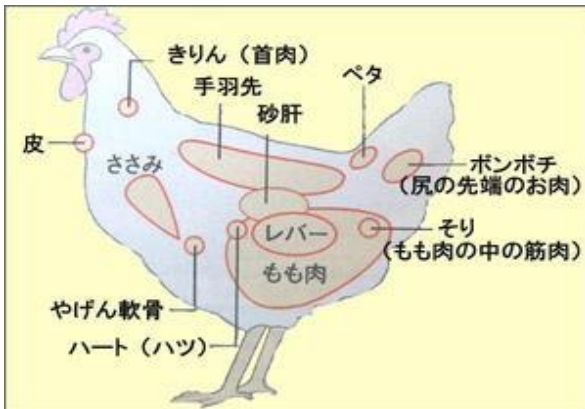
「千葉発日本一の夢」を楽しむ酒文化蔵 純米生原酒は千葉県産米をじっくり仕込んだ純米生酒です



- 銚子産 金目鯛開き(小)1枚 1枚約180g
- 銚子産 あじ開き(大)2枚 1枚約140g
- 銚子産 さんま開き1枚×2 1枚約120g
- 銚子産 さば文化干し1枚×2 1枚約150g
- 銚子産 ほうぼう開き(中)1枚 1枚約200g
- 石川県産 いか一夜干し1枚 1枚約300g



- 銚子産 金目鯛開き(大)1枚 1枚約400g
- 銚子産 あじ開き(大)2枚×2 1枚約140g
- 銚子産 さんま開き1枚×2 1枚約120g
- 銚子産 さば文化干し1枚×2 1枚約150g
- 銚子産 ほうぼう開き(大)1枚 1枚約250g
- 銚子産 かます開き1枚 1枚約150g
- 石川県産 いか一夜干し1枚×2 1枚約300g



1本で12種類の部位が楽しめるフルコース焼き鳥

**そり**

もも肉と腰骨をつなぐ筋肉で「コレを残すものは愚か者だ」というフランス語"out l'y laisse" (ソリレス) からきています。

**きりん**

首肉(せせり)のこと!  
運動している部位なので旨みが濃厚!

**ササミ**

無骨を巻いてさぶと!  
女性にも人気の部位です。

**レバー**

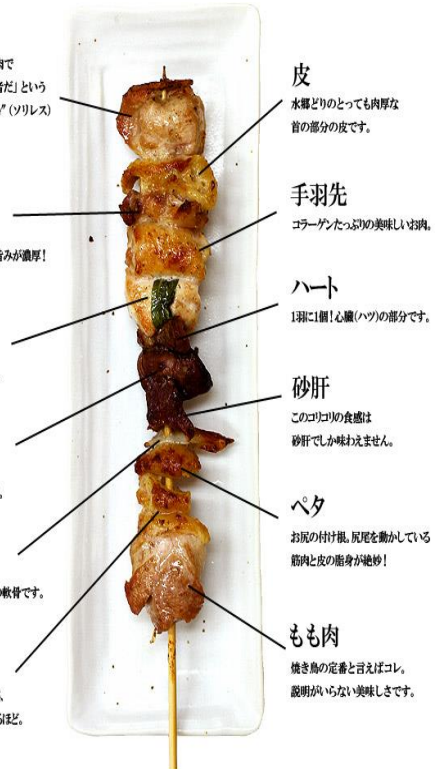
鉄分・ビタミンの多い部位。  
新鮮なので甘さがあります。

**軟骨**

ヤゲン軟骨と呼ばれる脚の軟骨です。

**ボンボチ**

お尻の先っぽ。独特の食感。  
喉は鶏肉の珍味と呼ばれるほど。







「チーベリー」の特徴は…大粒で、果汁がたっぷりです  
甘味に加えて程よい酸味があり、おいしいです  
きれいな円錐形で、鮮やかな赤色です  
※ 1月～5月が旬です。



温州みかんまずは生食でどうぞ。ジュースや  
シロップ漬けもおいしいです  
千葉県産温州みかんは、  
12月～1月中旬が旬です



ちばのびわは、大粒でみずみずしいのが特徴です  
ハウスびわで4月下旬から5月下旬、  
露地びわで5月下旬から6月下旬



千葉県は全国でも有数の産地で、千葉県内では富里市、  
八街市、山武市、芝山町が県内の主な産地になっています。  
千葉県産すいかは6月が旬の時期です

ブルーベリーなんと言っても、生で食べるのがおいしいですよ  
ジャムに加工してヨーグルトに添えたり、ケーキに利用したりすると、色も鮮やかで楽しく食べられます  
千葉県産ブルーベリーは、6月中旬と7月下旬～8月が旬です



ハイブッシュ・ブルーベリー  
成熟期はハイブッシュ・ブルーベリーが6月～7月  
タカミメロン



ラビットアイ・ブルーベリー  
ラビットアイ・ブルーベリーが7月～8月です  
マスクメロン

千葉県産メロンは6月から7月が旬の時期です



緑系の肉質で、すっきりとした甘味が特徴です。  
果肉が、やや硬めなので日持ちが良い。



果肉は黄緑色で、多汁で甘く、香りがあります。  
高級果物の代表種です。

## とうもろこし



晴天続きの朝穫りが一番！

千葉県産とうもろこしは、  
6月中旬から7月中旬が旬です



## 幸水(こうすい)



果肉は緻密で「二十世紀」より柔らかく  
甘みも強く、特有の風味があります

7/下旬～8/中旬

## 豊水(ほうすい)



果実は「幸水」より大きくなりバランスがよく、  
糖度も高く、多汁で酸味と甘みの豊かな  
食味です。特に、完熟した「豊水」は、  
まさに極上の味と言えます。

8/中旬～9/上旬

まずは生食でどうぞ。ジャムやジュースにして  
もおいしい果物です

千葉県産ぶどうは、8月が旬です

## 新高(にいたか)



甘み強く香りにも富む高品質な梨です

9/下旬～10/中旬

## あきづき



両親は、「新高」×「豊水」×「幸水」という。大果の青ナシで、特徴的な香りがあります。  
人気の高い3品種の掛け合わせです  
果肉はやや硬く、肉質は粗い特徴があります  
果肉は柔らかく果汁もたっぷりで、糖度が高  
甘味が強く、果実が大きいほど甘さが  
増します

9/上旬～9/下旬

## かおり



9/上旬～9/中旬



11月11日はピーナッツの日です。11月は美味しい新豆が出回る時期。  
ピーナッツは一つの莢に二つの豆が入っていて、かわいい双子のようです。  
そこで、11が二つ重なるこの日をピーナッツの日として昭和60年に(財)全国落花生協会が制定しました。



千葉県産かきは、11月が旬です