月刊データーランド

発行日：2018/ 10/ 16
No.112

アルプスサーモン　棚田養魚場

アルプスサーモンとは、信州伊那谷で誕生したニジマスの養殖品種。
中央アルプスの清流を使い、約3年かけて育ちます。
川魚の匂いを嫌う人がいますが、多脂肪の飼料で養殖するのではなく、低水温の河川水を使いじっくり育てることにより、肉の中に脂肪がなじみ、癖のないなめらかな味になります。

アルプスサーモンをご賞味ください!!

きめの細やかな肉質は良質な脂がのり低カロリー。
焼いても、揚げても、炒めても、もちろん生でも美味しく食べることができます。

下伊那郡高森町の飲食店でアルプスサーモン料理をご賞味ください。
http://www.town.nagano-takamori.lg.jp/branding/vol2/1491.html

棚田養魚場には、虹鱒・天子・岩魚・鮎の甘露煮、もろこの佃煮、虹鱒・天子の干物等 淡水魚の加工品があります。

骨まで食べられる 鯉の甘煮

おすすめ

圧力鍋で煮て骨を柔らかくしてあり、お年寄りからお子様までどなたも安心して食べられます。
介護施設等で喜ばれている商品です。
お土産用に真空パックした商品は道の駅等で販売しています。

お問合せは、販売管理システムをご利用いただいております
有限会社棚田養魚場 様 まで
http://www.tanadayougyo.com/

棚田養魚場様そばの「うなぎや」さんにもアルプスサーモンあります。
https://ja-jp.facebook.com/unagiya.198.t/

ハロウィン

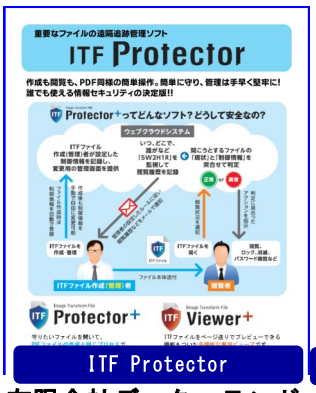
十月三十一日 古代ケルト人が起源と考えられている祭のこと。秋の収穫を祝い、悪霊などを追い出す宗教的な意味合いのある行事でした。現在アメリカなどでは宗教的な意味合いはほとんどなくなり、民間行事のひとつになっているようです。
カボチャの中身をくりぬいて「ジャック・オー・ランタン」を作って飾ったり、子どもたちが仮装して近くの家々を訪れてお菓子をもらったりします。

IT導入補助金　**三次公募**　申請期間　9月12日(水)から11月19日(月)まで

事務処理のSOSも
交換した名刺をデータ化したい
たまった領収証を整理して欲しい
毎月2～3日だけ事務処理して欲しい　等々
ご相談ください

お問合せ
FAX 0265-21-2080
http://www.dataland.co.jp
お問合せ クリック
営業時間：月曜日～金曜日　9:00～17:00

サレスプ　売上につながる販売管理システム



ITF Protector

ＰＣホスピタル

有限会社データーランド
〒395-0002 長野県飯田市上郷飯沼3337-3
TEL 0265-21-2068 FAX 0265-21-2080
http://www.dataland.co.jp

今後配信がご不要な方は、チェックＢＯＸにご記入の上、ＦＡＸお願いいたします
☐ 配信不要［会社名　　］もしくは配信メールにご返信ください。

第８回 産業振興フェアinいわた

11月 9日(金)
9:00～17:00
11月10日(土)
9:30～15:00
アミューズ豊田
磐田市上新屋304

磐田商工会議所とEMS-JPが包括協定を提携し、第1回IWATAビジネスマッチングを同時開催いたします。
A17･A18ブースにEMS-JPグループが出展いたます。データーランドもお待ちしてます!!
http://www.iwata-cci.or.jp/info/sangyo-fair.html