

知った

島本の自慢の明太子の折り箱をよく見られたことはありますか？辛子明太子の包装紙の上に十字に紐がかかっていますが（カタログ7、8ページに掲載）、なんとこの紐を結ぶのは全て手作業。複雑な結びなので機械じゃなくスタッフさん達が手で結んでいるんですよ。しかも紐に印字してある島本の文字が全て表面にくるようにしています。また、結び目がきれいになるように結ぶには結構コツも必要なんです。

スタッフさんたちは出来上がった商品を運ぶとき紐を握って商品に触れることは絶対にしません。それは、お客様の手に渡る前に紐がずれるのを防ぐ為です。以前は贈り物に紐かけすることは結構多かったと思いますが、時代と共に少なくなり私も同じ

僕らの工場長の手

みなさん初めまして。島本の工場長、松本哲也です。明太子作りに携わり早いもので十七年を迎えました。日々タラコと向き合い、悩まされ、模索する毎日を送ってきました。人間にもいろんな人がいるけれど、タラコも一腹一腹タイプが違ふんですよ！北海道産の上質なタラコでも色の白いタラコ、ピンクのタラコ。大きいタラコ、小さいタラコ。これを極上の辛子明太子に仕上げるのが僕の使命なんです。試作と試食の繰り返し。誰よりも

様な会社さんでも廃止になることが多い中、弊社でも「紐かけは作業効率が悪く、無くていいものだからやめよう」とそんな意見が出たこともありました。しかし「手間を惜しんではいけません。時間をかけてもいい」という想いで現在まで続けているに至っています。決して表に出てくることはありませんが影ではこのようなスタッフさんに支えられて、自慢の明太子ができていくんです。

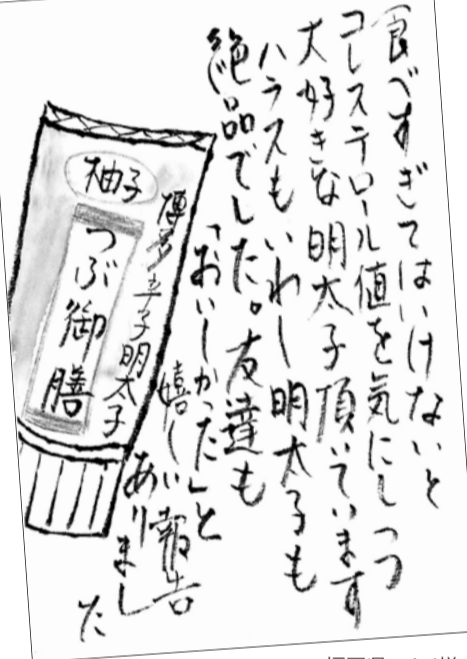


辛子明太子の紐かけ



多く明太子を食べた証が体に出てるでしょ！？学生時代から野球をやっていたせいか大きく、厚みのある手。不器用ながらこの手で一腹一腹タラコを扱っています。みなさん、この夏の明太子も美味しく仕上がりましたよ！

お客様の声
全国のお客様からたくさんのお便りが届いています。ありがとうございます。



福岡県 A・I様
イラスト入りのすばらしいお書書をありがとうございます。

千葉県 H・K様
「極上」という言葉を頂き嬉しく思います。これからも極上の明太子をお届けします！

めんたいとらこ



「明太子とチーズの油揚げハサミ焼き」
千葉県 K様のレシピ

●今回はホームページ上で開催された第一回

ぶつち杯お料理コンテスト優秀賞の明太子レシピ。

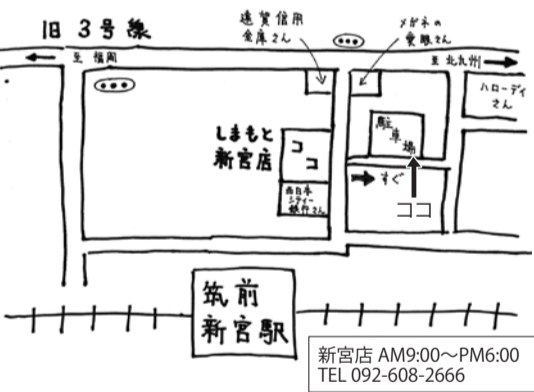
作り方

- 一、油揚げを開いておく
- 二、紫蘇、ねぎをみじん切りにする
- 三、梅干、チーズ、明太子、ねぎ、紫蘇を全部混ぜ合わせ四分の一の材料を油揚げの中に詰める。
- 四、それを、オーブントースターで五分六分焦げ目がつくくらい焼く。
- 五、食べやすい大きさに切り、大根おろしをつけて食べる。

【材料】
油揚げ 4枚
紫蘇の葉 6枚（パジルの葉でも良い）
ねぎ 2分の1本（ラッキョウのみじん切りでも良い）
梅干 大2個（種をとりほぐしたもの）
とけるチーズ 大さじ5
明太子 大さじ5
だいこん 5センチ

明太子とチーズの味がとっても合うぞ
大根おろしだけでOK

しまもとホームページには他にもたくさんレシピを掲載しています
http://www.simamoto.co.jp/



※尚、ご利用の際は営業時間内にてお願い致します。

新宮店駐車場のご案内
「新宮店は駐車場がないの？」というお客様の声から徒歩30秒のところにお客様駐車場を設けました（2台駐車可）
駐車場をご利用になりゆくりと店内でお過ごしくださいませ。
新宮店スタッフ一同

福岡県西方沖地震について

三月二十日、そもそも地震の少ないといわれてきたここ福岡で震度六を記録する地震が起こりました。

私ももちろん予期しない地震のため、本当にびっくり、その後のじわーと続く余震におびえながら生活を送る日々が続きました。地震の第一報がテレビに流れ

いつもおいしいものを送っていただきありがとうございます。贈った方からも、お礼の言葉をいただけるので、身心してご挨拶させていただきます。電話でご対応して下さる方々、みなさま親切です。
千葉県 A・I様
嬉しいお言葉を頂き、感謝申し上げます。これからも気持ちの良い電話対応を心掛けていきます。

社長の名言(言葉)が、大塚の恩恵と同一の親しみを感じました。嬉しかったので、お礼の言葉を、器の模様に使っています。味から感じる味と、料理の味と、友達に合点かと思いついて、商品案内と受取物に教えます。
栃木県 T・H様
器まで大切に頂き有難うございます。季節ごとに器の模様が変わるのが人気なんです。

大変お世話になりました。今まで食べた明太子の中で、一番おいしいと感じました。
群馬県 M・T様
お子様にも気に入っていただき大変嬉しく思います。「おいしい」という声がある食卓を想像するだけでこちらも幸せになりました。

いつも美味しくいただいています。ほんまに辛さと、まろやかさ、風味、おがきにするのがおもしろいから、届いてます。
大分県 K・K様
毎回送らせて頂いている絵手紙は波多江社長の直筆なんです！お嫁さん共々、ご愛顧いただけて嬉しく思います。

いつもお世話になってます。お礼の言葉、ありがとうございます。お礼の言葉、ありがとうございます。
神奈川県 Y・Y様
さくらんぼも明太子も赤くて、かわいらしく最高の食材ですね。赤い食べ物ってなんだか食欲をそそりますね！

いつもお世話になってます。お礼の言葉、ありがとうございます。
長野県 H・M様
これからもこだわりの姿勢を守っていきます！

編集後記

こんにちは、編集担当の金原です。今回のしまもと鷹の爪新聞は、初めて制作したから、文章力の乏しさに加えて社内スタッフ一同、けんけんかくかく議論を繰り返したという思いは、スタッフ一同、同じで、いたので、何か作るとか、出来ました。今後は、創意工夫をして参りますので、ご感想もお待ちしております。皆様の「ご意見

