

知らなかつた!

『唐辛子』といっても、その種類は2千とも3千ともいわれるほどたくさん!



今回の「知らなかつた」は、島本の明太子作りに必要な「唐辛子」についてのお話です。
「唐辛子」は細長い形状から別名「鷹の爪」(たかのつめ)とも呼ばれます。「鷹の爪新聞」と名づけた由来も実はここからなんです。
唐辛子と一言でいっても色々な種類のものがあります。島本のオリジナル明太子に採用しているのは、麻痺くれたる種類ののみ。
性質の異なる唐辛子をブレンドし、明太子を作りあげます。その唐辛子の詳しいことは、ヒ・ミツツ(笑)



唐辛子には、今までの話の「カプサイシン」と言われる辛味成分が多く含まれています。体内に入るとエネルギー代謝を活発にして、体内の脂肪も燃焼してくれるとか。20代後半にして早くも中年太り気味の僕、皆さんはカプサイシンの大量摂取が必須のようですよ。その他にも、肩こりや冷え性にも良いそうですよ!
以上、島本のみの「唐辛子」の豆知識でした。

商品企画発表会



昨春秋、当社初の試みとして「商品企画発表会」を社内で行いました。この発表は、社員一人一人が商品作りについて学び、物創りの楽しさを体験しようという夢から始まりました。2ヶ月間という決められた期間の中で、各々準備を進めてきました。もしかしらば、優秀作品は商品化も有り得る。との事で、社員一人一人がアイデアを出し、試行錯誤して考えた商品企画を持ち寄り、当日は自分か考えぬいた商品について熱分をふるたり、試食を出してみたりと本格的な商品開発会議となりました。

考えてきた商品企画について熱く語っているふれあい課の石田



お客様の声

全国からたくさんのお便りが届きました。ありがとうございます。

おひるさまの 香辛子にハマりましたので、作ってみました。いつものように、素揚げの絵はがきのお返しです。不承不承ですがどうぞ、季節の変わり目です。お返しくたさい。 埼玉県 H.J様

すてきな贈りものを有難うございました! とっても器用でいらっしゃって社長をはじめ、スタッフ一同ビックリ&感激致しました!! (ふれあい課 亀井)

毎年福島の友人や取引先の方から貴社の明太子を買っています。博の出張時には、駄菓子店でも買います。島本の太刀魚が好きです。 千葉県 M.E様

嬉しいお言葉とともにお忙しい中、わざわざ足を運んで頂きまして心より感謝致します。これからも最高のおもてなしができるように努めて参ります。(博多駅前店 田原)

とてもおもしろいお話を聞きました。一番大切な事は安全で美味しい事だと思います。 群馬県 E.K様

有難うございます。お客様に安心しておいしく召し上がっていただくため、安全な食品を作り続けていく事を常に心掛けております。(ドリーム課 司田)

ご掲載させて頂きまして有難うございました。また、「お客様の声」を社内報(鷹の爪新聞等)に便せて頂く事もございますのでご了承下さいませ。

緑ありて しまもとり味に ぬり逢い

大阪府 H.M様
※前回ご応募頂いた中から 抜粋致しました。
私も緑があって辛子明太子をつくりつけています。(ドリーム課 安部昌幸 52才)

明太子の保存方法について

食べる分だけ 解決しよう!
ポイント
冷蔵庫で4℃以下に 解決しよう!
※常温で凍結は 水・油・空気に さらされやすくなります。

冷凍保存の場合 (すぐに食べたい場合)
2ヶ月間保存OK!

明太子クイズ

釣子辛子明太子の原料の魚スケソウダラは延縄漁法(はえなわりようほう)によって一匹ずつ釣り上げられますが、その餌は何でしょうか?

★ヒント★
延縄漁に使われる針

(※答えは新聞の左側の左下にあるよ!)

スタッフ紹介

左から)大久保さん、本多さん
二人とも大の仲良し
とても明るい18年勤務の製造部ベテランスタッフ。
趣味: とこしえ食べ歩き
仕事でいる事: 常に清潔☆

編集後記

こんにちは編集担当の金原です。伊かぽか陽気の手紙がやってきました。冬の北海道・スエソウダラ漁の船への乗船は思い出すだけで恐ろしくなるほどの極寒の体験でした。さて、今回の新聞は楽しく読んで頂きましたでしょうか? 今回は「手書き」を増やして少しでも皆様に残念さが伝わるように、という思いで、手書きの書き直し「手書き」の手書きで作りました。また夏も、かんぱりしますのをお楽しみに。(金原)

お便り、感想等、お持ち致しております。

川柳コーナー
お気軽にお書き下さい。

お名前またはペンネーム
TEL
セリ取りでのご郵送、又は FAX 092-962-1730へ お持ち致しております。