

博多駅前店♪近所さん

『もち吉さん』♡

もち吉さんともども
山笠の時、
お待ち致してお返し。



もち吉博多本店
荒木店長さん

島本食品博多駅前店
田原店長

もち吉さんがお隣にお店を
出されて早3年が経ちますが
今でも仲良くやりやせて
懐いています。

お隣の島本さんには大変
お世話になっております。
お返しは、あられのもち吉です。

お店の休憩の時に、
おもち吉さんの
YOUTUBE動画を
見ておちんぽ村。

からし明太の島本、博多駅前店のお隣には、九州でも有名なおもち吉さんのお店があります。もちろん、博多では山笠の季節です！7月15日、早朝4時半～、博多山笠の行進には博多駅前店に寄り付いた後には、お下船のおもち吉さんにも足を運んで頂いては頂けないでしょうか？どちらのお店も早朝から営業してありますよ～。ちなみに私のおすすり商品は、ひとりぬれおかし、もちりとねばりのある食感が癖になります。おもち吉さんにおかし？



おいしいからわ



朝のおまつり本舗
株式会社 **もち吉**



今年も
立派な高菜が
出来ました！

刈り取った高菜(福岡県・蒲田)・スタッフ総力
(記事は裏面にあります)

鷹島の八新聞

たかのつめしんぶん

発行所 株式会社島本食品
〒811-0190
福岡県粕谷郡新宮町白2丁目9番1号
TEL 092-963-3333
FAX 092-962-1730
http://www.simamoto.co.jp/

夏ですバイ！ 感謝の30周年

博多では夏の知らせを
つげる博多山笠がもう
すぐ始まるとうとしてい
ますが、皆様方におか
れましては、いかが
お過ごしでしょうか。

【金原】 緒方君、島本食品は今年で
創業30周年やん。すごか浴！

【緒方】 島本が明太子を作り上げて
30年にもなるんですか？

【金原】 皆様を支えられ皆と
歩んできた30年。
心から感謝しております。

【緒方】 本当にありがとうございます。
ちなみに僕も今年で30たい。

天野店長 緒方宗明

にこや 金原謙之

選別

「塩たらこ」になった中から
厳しい選別を、一枚一枚
丁寧に手が整えられます。

たらこ 氷打ち

「塩たらこ加工工場」ハトラックで向かうまで、卵が
凍結しないように氷を打ちます。理由は外気温
の方が氷より低いので。変な感じでしょ。

氷

取り出される卵

私達は
北の冷たい海にい
たいなだけ

切り屋

北海道での社絶た「スクソウダウ」の
前者。今回は、その後、卵を取り出す
「切り屋」から島本に「たらこ」を...
さあ！スクソウダウからの卵の切り出しです。ニミで
鮮度が命！素早く浸して卵を傷けないように。

実録
 (続)島本の旨い辛子明太子が出来るまで
 すべてお見せします！

塩たらこ

一度も凍結をしない好塩漬け
をした「辛子(なまこ)」は粒子の
細胞破壊が起きず、たらこ本来の
旨味のある「塩たらこ」に変身。

「塩たらこ工場」

「博多島本食品」

ここではじめて鮮度保持の為
24時間24時間急速冷凍。
(塩たらこに加工した後は
粒子の細胞破壊がおきません)

漬り込み
島本に到着した「たらこ」は一枚一枚丁寧に並べられて絞れたタレに漬り込まれます。

タレ切り
余分の「漬りタレ」は
取り除きます。タレは
99%まで、少しすぎると
ダメなんです。

秘 タレつり
絞れたタレは毎朝つり取り。
その中身は...??

梱包

各自が量られた商品は丁寧に
箱入れと包装を行います。

計量

ここでも一枚一枚丁寧に
計量を量ります。

選別

ここ段階で厳しい選別
が待っているんです...
(色の良い・臭い・卵質の良し
破れていないかな等)

秘 秘伝の唐辛子
3種のブレンド

秘 秘伝の調味料

秘 ベースとは
秘伝の焼酎

秘