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。

天神店が開店して、便利の良い場所なので助かります。開店したばかりの時、買物に行ったのですが、店舗が狭いのに、お客さんが多くてびっくりしました。

福岡県　T.S様

さっそく天神店をご利用いただきまして有難うございました。
狭い店内ですが、どうぞお気軽にお立ち寄り下さい。真心込めた接客でお迎えいたします。
（天神店店長　緒方）

はじめは友人（家内）より頂き物でした。
※現在もお中元には恒例の頂き物です
その後、当方より直接購入させていただき、季節折々にカタログ案内も拝受してます。
陶器入り商品に魅せられていますが、値段と好みが条件となります。オリジナル陶器入りの新作を楽しみにしてます。
益々のご繁栄をご祈念申し上げます。

島根県　T.Y様

5月から初夏にかけての牡丹は有田焼にピッタリの柄です。
今年の夏の新作はかわいい牡丹をテーマにデザインしました。
（ドリーム課　安部昌孝 52才）

包み紙が面白いです。
いろいろ趣向をこらしているのが分ります。
味の甘さ辛さも丁度よいです。

東京都　T.S様

地図の包装紙は、とても人気があるんですよ。古地図の方はよ～く見ると「島本さん」がいっぱい？？包装紙で楽しんで頂き、明太子を食して楽しんで頂けて本当に嬉しいです♪
（ふれあい課　石田）

鷹の爪新聞の博多方言、サイコウです。
また新聞のコメントが博多弁なのもとっても良いですね。
情緒があるし、温い感じが本当に良いですね。大ファンになりました。
こんな近くで博多弁を勉強できるなんてうれしいです。
これからも続けて下さいね。

静岡県　I.M様

博多弁は僕自身も好きです。
これからも「鷹の爪新聞」の応援は、宜しくお願いします！
（にこや課　金原）

主人が博多に出張の折初めておみやげに買ってきたのが始まりでした。家で食べるのはいつも料理用めんたいこを購入してます。玉子焼に入れたり、オムレツ風にして食べると、とてもおいしいです。とても便利です。

静岡県　T.O様

私も最近、明太子を調味料や薬味代わりによく使っているんですヨ。
よろしければぜひ、レシピを教えて下さい～ぜひホームページで紹介したいです。
（ネット店店長　石井）

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）に使わせて頂く事もございますのでご了承下さいませ。

すばらしい川柳有難うございます
ここで一句川柳発表コーナー

母と娘の
コミュニケートはめんたいこ
♡めんたいこ
白いごはんと
ダンシング

栃木県　M.T様

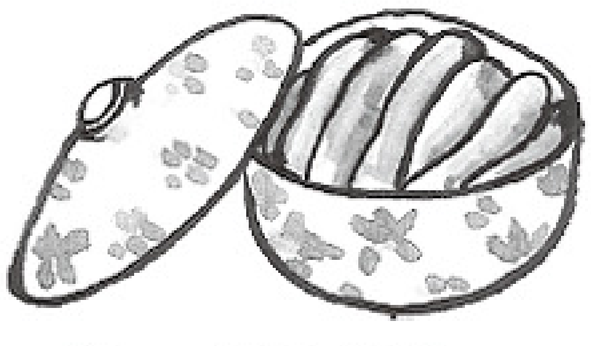
しまもとの
笑顔にふれて
つい買った

福岡県　みっちゃん様

※前回ご応募頂いた中からご紹介致します。

知らんかった

今ではおなじみとなった陶器入り辛子明太子。最近ではどこの明太子屋さんでも陶器入り明太子を始められてきましたが、実は、当社が初めて作った商品で、それはお客様の声に答えることから生まれました。



一番初めに販売した器は四季の「すみれ」の図柄一種類のみ。

今から20年程前「陶器に明太子を詰めたらしゃれた感じでいいんじゃないの？」とお客様からご提案を頂いたのがきっかけで、さっそくスタッフは磁器で有名な有田焼の器を探しに出向き、辛子明太子を中に詰めてみて商品化したところ、「差し上げた先様から大変喜んで頂いたよ！」という嬉しい声をたくさん頂くことが出来たのです。以来、陶器入りの明太子屋で有名になり、新しい陶器の柄が出るたびにコレクションしていらっしゃるお客様も少なくはないんです。器はもちろん島本オリジナルの絵柄です。

食べて美味しく手元に器が残るのが、喜ばれますよ。

しまもとの高菜漬けの産地
福岡県の瀬高にいって参りました。

3月下旬頃、福岡県南部の瀬高では高菜の収穫時期に入ります。今年の高菜の出来を見にスタッフ緒方がいってきました。

これ全部高菜です。ビックリでしょ！

この時期の瀬高は、収穫したばかりの高菜を積んだトラックがいっぱい走っている。

今年は天候に恵まれて良かとができたバイ。

瀬高の土壌は高菜つくりに最適。

深さ1.8メートルの6尺樽に何層にも高菜を詰め、その上から塩にウコン粉を混ぜ合わせたものを振りかけ、重石をのせて漬け上がるのを待つのみ。いたってシンプルな漬け方だ。ウコンには着色作用と殺菌効果があるそうだ。

島本の高菜漬けは1年以上じっくりと熟成させた古漬けに、明太子・ちりめん・鷹の爪と油炒めした3種類のオリジナル商品です。
（夏のカタログ、45ページ掲載）

白いご飯と最高に合いますよ！バリうまかし

美味しい高菜漬けに仕上がる事を願って瀬高を後にした緒方でした。

編集後記

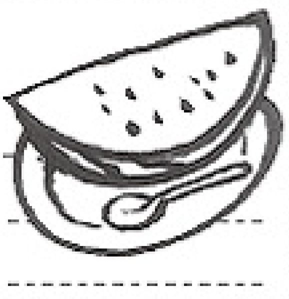
こんにちは新聞担当の緒方です。「鷹の爪新聞・夏号」はいかがだったでしょうか？「高菜漬け」の現地訪問では、これまで知らなかった事や、新たな知識を仕入れる事ができて、とても良い体験が出来ました。また、瀬高で食べた高菜とおにぎりが旨かった！なんでもその土地の産物を現地まで出向いて食べると格段の美味しさを感じさせてくれますね。夏休みを利用して美味しか明太子は食べに博多へきんしゃれんですか!?博多で待っとりますばい。

フレッシュな新入社員がやってきました！

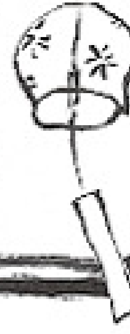
どうぞこれからよろしくお願い致します。
ふれあい課岩橋知子（いわはしともこ）です。
お客様との出会いを大切に、心のこもった応対を心掛けていきます。

（キリトリ線）

お便り、ご感想等々お待ち致しております。



ここで一句
川柳コーナー
お気軽にお書き下さい。



（キリトリ線）

お名前またはペンネーム

TEL

切り取ってご郵送、又は
FAX 092-962-1730へ
又は info@simamoto.co.jp
お願い メールの題名を「新聞をみて」と記入して下さい
お待ち致しております。

※この用紙は再生紙を利用しています。