

# 2006夏の思い出「博多祇園山笠編」

1/5は「山笠」のクライマックス「追っ山」が行われ、3連休の初日（うさぎもあ）、例年以上の見物客で盛り上がりました。



「博多祇園」の地下鉄最寄駅「祇園駅」のロビーです。



冷茶の無料サービスでお客様に、いっしょの博多祇園前の様子



海原・ハビのスタッフ 田原(左) 天野(右)



山笠グッズが当たるくじ大会を行いお客様に楽しんで頂きました。

1等賞の景品はこれ！  
「有田焼山笠」



今年もたくさんのご来店有難うございました！



華やかな中野洋一氏 博多祇園山笠のデザイン



福津市の津屋崎海岸清掃(海上保安部と島本スタッフ)

海岸清掃後のきれいな砂浜。人間と生き物の共存の為に環境保全は大切



天神店店長 緒方 宏明 にごや 金原 雅之

金原：博多はまだ暑さか  
日が続きそうですか皆  
方、お変わりなからですか？  
緒方：そう、本物の新聞に  
載ってましたはってん  
福津市の隣、糸島市にも  
うみがめ産卵に来た  
らしいですよ。  
金原：こん地区は市民の  
人が一丸となって海岸清  
掃をしようって砂浜が、き  
れいになってうみがめも  
戻って来たんや。  
緒方：そうですね、これからも  
どんどん産卵に戻ってきた  
ら良いですね。  
COME-BACK-HERE  
(亀、バック・ヒア!!)

# 鷹島の瓜新聞

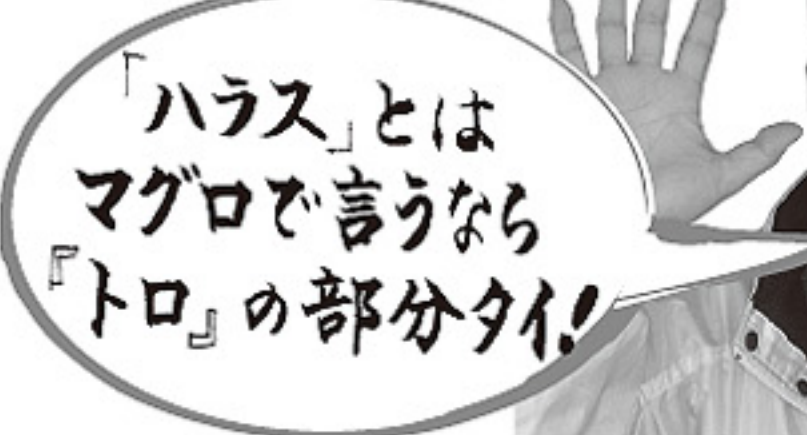
たかのつめしんぶん

発行所 株式会社 島本食品  
〒811-0190  
福井県福井市新町2丁目9番1号  
TEL 092-962-3333  
FAX 092-962-1730  
http://www.simamoto.co.jp/

## 福岡県福津市の津屋崎海岸清掃

# 秋の味覚勝負!!あなたはどこ!?

## ハラスの明太漬け



「ハラス」とは  
マグロで言うなら  
『トロ』の部分タイ!

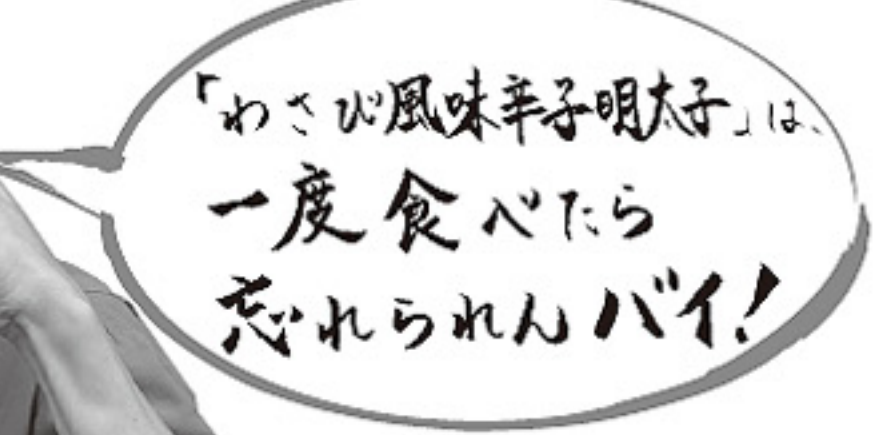


考案者 天野 祐二



考案者 藤田 尚孝

## わさび風味辛子明太子



「わさび風味辛子明太子」は、  
一度食べたら  
忘れられんバイ!

「ハラスの明太漬け」を考案するきっかけとなったのは、出張で行った北海道の炉端でハラスを食べたのがきっかけでした。当時、初めて食べたハラスの味の良さにびっくり! ハラスを島本の明太子の漬けダレに漬けたら、いける!! 「博多明太子屋でしかできない味を作りたい!」という思いからできた自信の逸品です。商品化されて、早8年が経ちますが、今では、ハラスの明太漬けが秋に売り出すのを待ちに待ちわびているファンの方がたくさんいることに私自身も、大変嬉しく思っています。



明太子を漬けたあとの「たらこ」の旨みが凝縮された「タレ」に漬けたことにより、極上の「旨み」とピリッとした辛さがでる。



お客様の声  
鮮魚ハラスの一本漬けは、知人に贈りましたところ、大変好評でした。おねだりも手頃です。贈る側も満足しています。

美味しい焼き方  
調味料は醤油でもOK。極上の旨みが凝縮されて、脂がのびているので「じゅわ〜」と脂が、したたか逸、焼く。(油はひかず弱火でじっくり焼く。及ぶで食べられます)

わさび風味辛子明太子の発想は、行きつけの居酒屋で生まれました。「明太子の天ぷら」という著目にはいい品書きと注文した所、半生で揚が、正明太子の天ぷらに、わさびが乗って付いていて、それを口にした瞬間「これだ!」と思いました。わさびと明太子の相性が抜群に良かったので、早速試作に打ち込みました。 「わさびの風味は、わさび」「ツンとくる辛さは控えめに」「島本らしく上品に」。この項目は特に重視してつくりました。これぞ正に『ロコモで広がる美味しさ』だと確信しております。是非お試し下さい!



わさび風味辛子明太子  
わさびの風味が明太子の旨みを引き出している。わさびと明太子の相性は抜群!



明太子の天ぷら、わさび添えの写真



▲居酒屋「味のり」店主(左)と藤田(右)

美味しい食べ方  
・辛さは控えめで、そのまますぐ美味しく頂けます。  
・お茶漬けや茶碗蒸しなどいろいろ食べ合います。  
・お酒の肴としても重宝されます。