# 辛子明太子に合う美味しいお米を求めて～

大潟村あきたこまち生産者協会

**設立理念**

一、私達は田舎より地域に潜在する自然や物そして真心を、消費者にお届けする事により真の相互信頼を築くための情報発信基地となります

一、日本の食文化と自然の関りを見つめ直しさらに健全なる発展のため、日々の努力を惜しみません。

一、混迷する日本農業の将来に夢と希望を明示し自ら行動する事により社会の発展に貢献します。

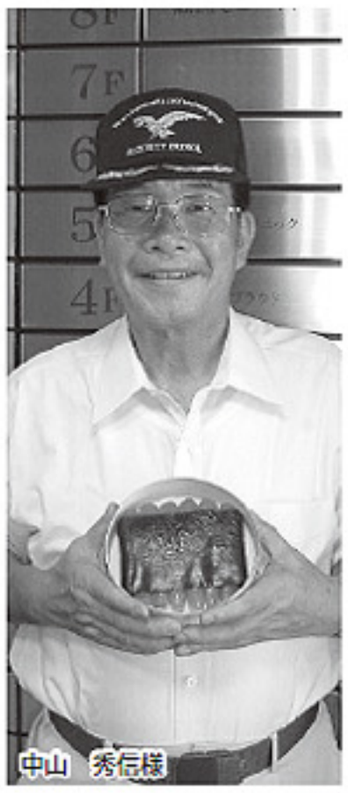
一、私達は都市と農村、消費者と生産者の結ぶレール作りのために未知なる道を仲間と共に切り拓いて行きます。

▲設立理念には、すごく力を感じる

▲「秋田県大潟村」に行ってきました。 左:島本食品 波多江副社長　右:秋田こまち生産者組合 桶井社長

やっぱり白いご飯が明太子には合いますよね！
そこで、当社の明太子に合う米はないものか？
と、やってきたのは、
「秋田県大潟村」秋田こまち生産者組合さんです！
田植えを終えた稲を前に、生産者組合の桶井社長から、ものを作る人間としてのこだわりや熱い想い、皆様へ「安心・安全で良いものをお届けする」という作り手の責任などを示唆をいただけるお話をしていただきました。
お米と明太子、分野は違っても、ものをつくる人の思いは同じだなぁとつくづく感じました！
そして今回、秋田こまちさんに、なんと一区画を確保していただけることとなりました！
11月頃には、生産者の想いがいっぱい詰まった美味しいお米をご案内できればと考えております。

## 島本ファン♪ 突撃インタビュー



中山　秀信様

新天町にできた「天神店」にふらっと入って、試食させてもらったのがきっかけでそれから島本さんの「昆布漬け明太子」を気に入って、自宅用と贈答用に使うとるよ。しかも、あんまり明太子とかを食べない方がね、ここの明太子は「素材のたらこ」が美味しい！って言ってくれるんですよ！
やっぱ、プレゼントをするなら喜んでもらえるのが一番やけんね～。

梅津治代様　と長男　篤司君　次男　碩了君

私は、「ちりめんじゃこ」をよく買っています。
島本さんのは、柔らかくて、質がいいのでお気に入りです。
主人は、ちりめんじゃこに軽く一味をかけて、酒のつまみにしています。
子供はお菓子代わりにそのままパクパク食べますね。
ちりめんのおかげってわけじゃないですが、篤司は骨まで丈夫で、今まで大ケガしたことないのが自慢です(笑)！

伊藤　道子様

明太ハラスの一本漬けは発売以来の大大大ファンです。
食べやすくカットされた見事な姿・形。友人へ送りましたら、明太子同様、「あっぱれ！こんなに美味しいハラスは初めて～。」と感激されました。
それから毎秋、明太ハラスが届くのを楽しみにされているんですよ。
サンマ明太やイワシ明太なども、とても新鮮な魚を使用されていますね！

## 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。**

しまもと食品の明太子は、子供の頃から食べています。（母が長い間会社勤めをしていました。その時に会社でギフト用に注文していた様で）いつも一緒に注文し持ち帰ってくれ食べていました。その時のおいしさが今もお同じです。いろいろ種類も多くなり、これからも楽しみです。友達も楽しみに待っています。　千葉県 明太子大好 様

いつも変わらない味、ホッとする味をお届けするために努力と研究を惜しまず作り続けて参ります。　ドリーム課　町田

島本さんのめんたいとは、国道3号線の海側の道路に店舗があった頃からですから、思えば30年以上になります。一度だけ浮気(?)して他の店のめんたいと半分づつ送ってみた事があります。
でも二人の嫁の実家も、鎌倉のいとこも、千葉やっぱの友人もみん今までの「しまもとさんのが良いです～」という返事で、やっぱり!!と思った事があります。　福岡県 ケンママ 様

以前の店所の頃から本当に長い間ご愛顧いただきまして心より感謝いたします。
これからも変わらぬ美味しい商品をご提供させていただきます。　ふれあい課　天野

今年も お中元は 届いている。
息子からの 島本めんたいこも 届いている。
言葉を交わさなくても、離れて暮らしていても
お互い"元気"を確認できる証し。　千葉県 M.T. 様

島本の明太子で〝元気〟を確認していただいているなんて嬉しい＆光栄なことでしょう!!　にこや課　碇

娘夫婦が福岡に転勤になり「しまもと」さんの明太子をいただいたのが6年前です。以来、おいしくいただいております。
友人等にもおすそわけをして喜ばれております。
娘夫婦もこの8月東京に戻ってまいります。福岡とご縁が切れてしまいますが「しまもと」さんとはご縁をつないでいたいと思っております。　これからもおいしい明太子を食べさせて下さい。
東京都 T.T. 様

嬉しいお言葉ありがとうございます^^
このすてきなご縁に感謝するとともに、これからも美味しく召し上がっていただける明太子をお届けできますよう、スタッフ一同頑張って参ります。　ふれあい課　光富

## お試しください めんたいレシピ

からし明太とじゃが芋の相性は抜群。マッチ棒の太さに細く切ったじゃが芋をさっと水にさらしシャキシャキ感が残る位のかたさに炒め、からしめんたいで味をつけるだけ。ごはんにビールのつまみに最高ですよ。又、茹でたじゃが芋に明太子とマヨネーズを加えると子供でも喜んで食べます。
静岡県 E.I. 様

## 社長賞

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**

ふるさとを
離るるのメールは
明太子で

群馬県 マッツーの母様

元気なご家族の笑顔が伝わってきますね。

## 編集後記

まだまだ暑い日が続きますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。
編集担当の金原です。
今回で鷹の爪新聞は、祝「創刊10周年」を迎えることができました。
毎回、皆さまからお便りをいただけるおかげだと感謝しております。
100号までは作ります!?ので、気長にお付き合いお願いします。

（キリトリ線）

お便り、ご感想等々お待ち致しております。

「鷹の爪」プロジェクトのプレゼントに応募されますか
はい　・　いいえ

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。