～2007・冬・11号～

しまもと 鷹の爪新聞（たかのつめしんぶん）

発行所 株式会社 島本食品
〒811-0290
福岡県粕屋郡新宮町夜臼2丁目9番1号
TEL 092-963-3333
FAX 092-962-1730
http://www.simamoto.co.jp/

実録・会社の素顔 大公開!!

～通信販売部 ふれあい課～

全国の皆様からのお取り寄せを、お電話・FAX・ホームページのご注文からいただく通信販売部・ふれあい課の素顔を大公開。普段、ご注文をお電話などで皆様がされたとき、どのスタッフが対応しているか探されてみてはいかがでしょうか。

満面の笑みが素敵でしょ♪
今回は私の写真がメインよ。
スタッフ岩橋

ホームページのエキスパート
ネット店　光富
ちょっとはずかしがり屋さん。

電話の応対の時は、
1オクターブ声のトーンが
上がるスタッフ石田。
なんと、手前の犬の
ぬいぐるみは
パソコン画面の掃除用…。

朝一のミーティング。
今日の朝の連絡事項は…から
1日が始まります。

商品の出荷日ごとに
送り状の伝票を分けて
います。

通信販売部オペレーター室

天神店店長 緒方宏朗

にこや課 金原雅之

金原：ふれあい課の女性は写真でみせるばってん芸能人顔負けバイ！

緒方：ばってん女性人の写真は、みんな20回は撮りなおしで大変でした！

金原：え：夕方5時半までの電話受付けが、こん時期は12月5日〜15日は夜7時までやん。

緒方：よる7時すぎたら、でんわにでんわ。

金原：それ…大阪弁やろうもん!?

2階のここに、通信販売部がある。

船の形をイメージしてつくられた島本工場本社

このカレンダーは
私の手作りなんです。
直営店にも飾っているんですよ。
営業ふれあい課　天野部長。

冬の特大号

ついに完成ちゃいました!!

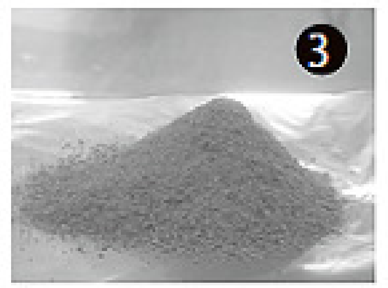
鷹の爪栽培プロジェクト

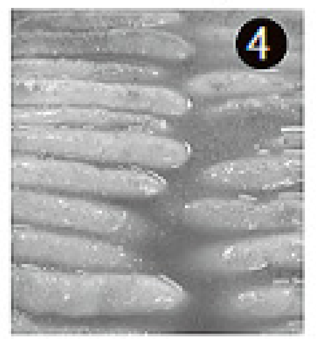
自社栽培で「鷹の爪」を育てるプロジェクトから早、半年。収穫を迎え「辛子明太子」になる時を迎えました。

① たくさん収穫できた自社栽培の「鷹の爪」

② 大きく育った「自社栽培とうがらし」と一般的な「唐辛子」あきらかにでかい！

「鷹の爪」の粉末の量から漬け込める明太子の量は…頭を抱え、計算する製造部、藤田。


③「鷹の爪」を粉末にしました。


④ いよいよ漬け込み

⑤ 余分な液を取り除く「水切り」作業。

⑥ みごとな良い漬けあがりにビックリ！あまり辛くない…エ〜!? 辛子明太子に仕上がりました♪

今回「自社栽培・鷹の爪栽培プロジェクト」応募者の皆様の中から、抽選で5名様の方へのプレゼントとなりました。
当選者の方は…中面2Pに掲載！

めんたいしゅうまい開発秘話

「めんたいしゅうまい」「いかしゅうまい」共も各メーカーさんによってさまざま。

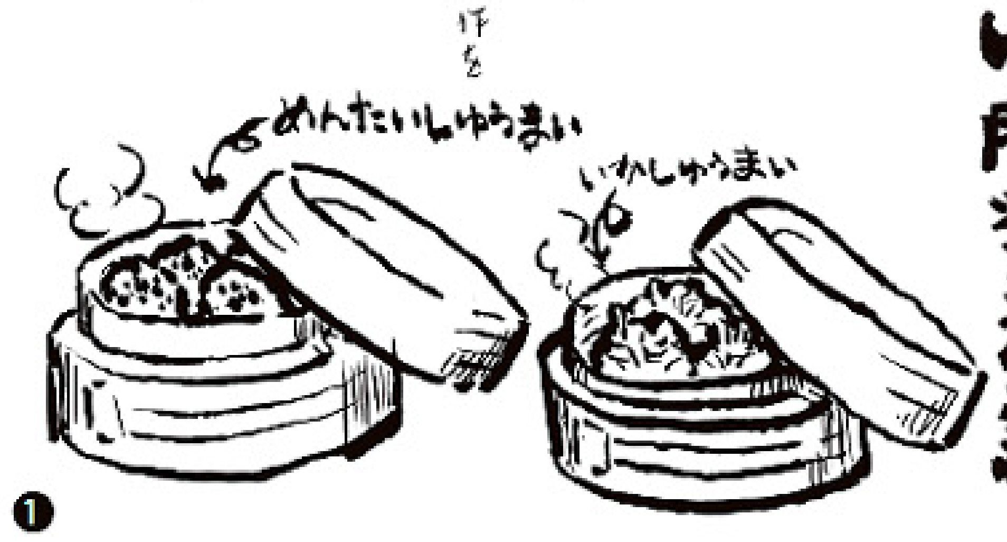
当社でも「めんたいしゅうまい」を開発するにあたり、どうすればよいか悩んでいる最中、なんと、「いかしゅうまい」を、初めてこの世に送り出した、古川さんという方に出会うきっかけがありました。

現在、古川さんは、唐津のリゾートホテルで料理長を務めていらっしゃいます。そんな古川さんに、しまもとが目指す「めんたいしゅうまい」の構想や思いを語ると、こころよく、ご協力いただけました。

そして何度も何度もホテル料理長と明太子職人で試作を繰り返し、思い描く「めんたいしゅうまい」の味と形が出来上がったのです。

市販されている「いかしゅうまい」の大半が、ゲソの部分にワンタンを使用した形になっているのですが、私たちはアクセントとして、しゅうまいの皮に明太子を使用し、しゅうまい全体を包み込んだ、何とも彩り鮮やかなものが出来上がりました。

こうして、味に関しても、明太子の風味を生かしつつ、イカの旨みも味わえる、島本が自信を持っておすすめできる逸品が出来上がったのです。

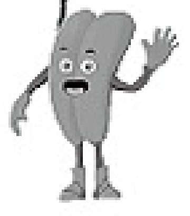

めんたいしゅうまい
いかしゅうまい

ここで一句川柳発表コーナー

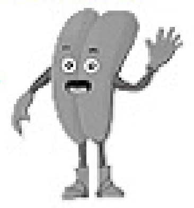
すばらしい川柳有難うございます

社長賞

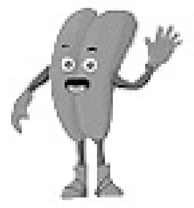
朝食に
明太をみて
笑顔かな


福岡県 E.A様
飽きもせずに
私も一緒です。

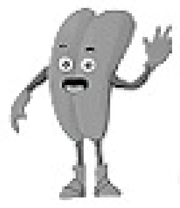
身のたけに
足りる程食す
明太子


宮崎県 宮崎のくいしんぼ様
身のたけまでとは…
参りました。

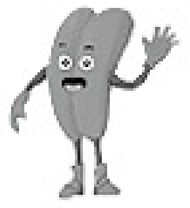
シマモトノ
マミムメンタイ
モグモグタベレバ
トテモシアワセ


福岡県 K.Y様
シ・マ・モ・ト
語呂合わせ最高
ですね！

米飯がすすむ
めんたいこ
体重肴にな〜る


福岡県 Y.U様
ご飯と明太子
相性良すぎますよね〜。

会えずとも
友情紡ぐ明太子
紡ぎ続けて20年


東京都 M.T様
これからも友情の
架け橋のお役に
立ちたいです。

お試しください お料理レシピ

材料
- キャベツ（1口大にちぎっておく）
- 豚バラ
- ゆずこしょう
- 醤油
- かつおダシの素
- バター

(1)パスタの麺を茹で、茹であがる1分くらい前にキャベツを入れて一緒にゆでる 。
（ゆで汁は捨てずに1人分あたり、おたまに1杯分とっておく）

(2)鍋を熱してオリーブオイルをひき、豚肉を炒めバターをお好みの量絡める 。

(3)炒めながら、ゆで汁・だしの素・醤油を適量加える。煮立ったら(1)のパスタの麺を入れる 。

(4)煮汁が絡まったら、火を止めてゆずこしょうを少量加える 。

完成〜　です！

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。

息子の金鷲旗柔道大会で初めて家族で訪れた福岡でした。（片手には福岡の旅行雑誌）娘達と天神をぶらつきながらみやげはやはり明太子と決めていたので百貨店には置いてないという島本食品さんをさがしました。やっと見つけたお店でした。とてもおいしく友人・親せき等に喜んでもらえました。もう一度訪れてみたい天神の街でした。

長野県　M商店様

天神店の場所が解りづらかったと思いますが、たくさんのお土産をお求め頂きまして有難うございました。また是非、博多にお越し下さい。

天神店店長　緒方

先日、九州に遊びに行き、友人に紹介してもらって「いわし明太」を購入して帰りました。もうすっごくおいしくって、同時に実家にも贈ってたんですが評判も上々でした！以来家族で大ファンです。今回は大切な家族に「さんま明太」をお願いします！食べた時の最高の笑顔が今から想像できて、とてもあったかい気持ちです。結婚しても引っ越しても、今後とも末長くお付き合い下さい♡

兵庫県　よしみ様

いわし明太、美味しいですよね！私も大好きです♪
焼いたら明太が
プチプチはじけて…。
あ、想像したらお腹がすいてきました…。

にこや課　碇

明太子大好きで、いろいろなものを食べましたが、島本食品さんのものが一番おいしいと思ってます。まだ、今年出会ったばかりですが、これからは、ずっとこの明太子にしようと決めてます。門外不出の裏明太子を注文したので、どんな味なのか、今から、とっても楽しみです。早く食べたい…。

宮崎県　N.S様

数ある明太子屋さんの中から選んで頂き、すてきです！
モノ造りに携わる私としてもヤル気倍増です！
一期一会とは言いますが、永遠に島本で
包まれてください。

ドリーム課　藤田

30年前娘が古賀町へ嫁いだ御縁で島本さんの明太子にめぐり会いました。先日、からし明太子なんて辛いだけでという友人の御主人に食べさせたところこんなにおいしいものだったの今まで食べていた明太子は何と言われ、初めからおいしい明太子にお会えてよかったなと思っています

静岡県　E.I様

私もしまもとに縁あって約20年になりますが、宣伝をしなく本当にお客様の口コミで広がっている事を常に忘れず、皆様と御縁あっておつき合い頂ける事にすごく感謝致しております。

フレッシュ課　松本

毎年やってくる母の日のプレゼントを何にしようかと悩み、ネタも尽きて困り果てていたところ、何年も前に食べていた母の大好物のしまもとの明太子の存在を思い出し、「これしかない！」と思ってインターネットで探しました。カードをつけてほしいなどわがままを言ったのですが、希望どおりにしていただいて本当に嬉しかったです。

長崎県　K.F様

ご注文メールを頂いたときの事を、よく覚えております^^
福田様にもお母様にもお喜びいただくことができて、私たちも大変嬉しく思っております。

ふれあい課　光富

編集後記

こんにちは緒方です。今回、鷹の爪プロジェクトにたくさんのご応募を頂戴しまして、誠に有難うございました。最初は遊び半分だった企画でしたが、日に日に成長していく鷹の爪の様子を観ていましたらとても愛しくなり、大切に育て上げ過保護になってしまいました。(笑) すっかり野菜作りのとりこになったようです。また新たな企画を考えて、鷹の爪新聞愛読者の皆様へプレゼントが出来ればと思っております。

来年も宜しくお願いします。

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。

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
お待ち致しております。
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。