

# 知らんかった スケトウダラの不漁・原料高騰について

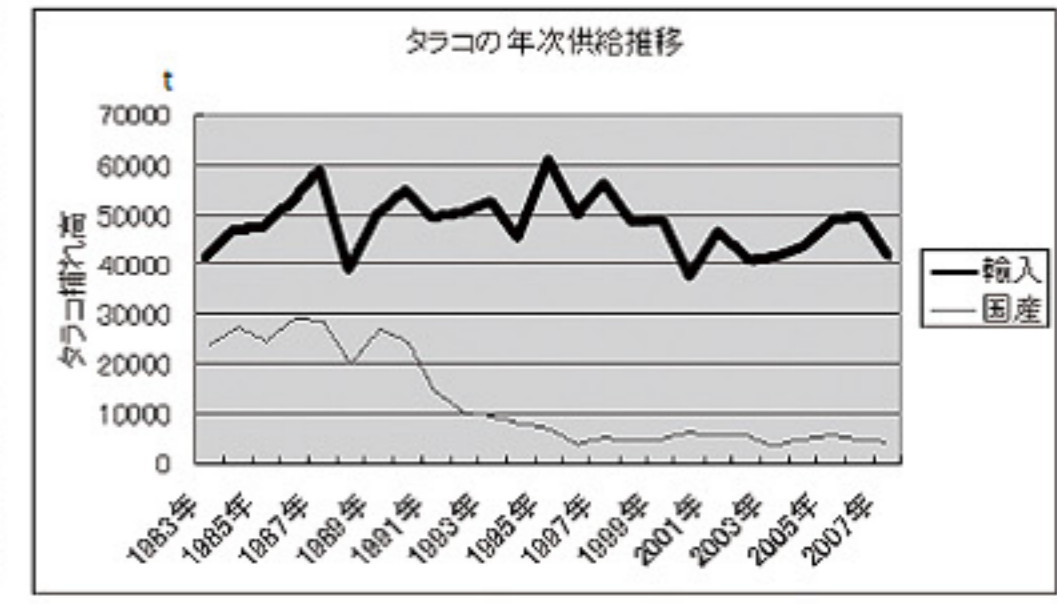
たらの親であるスケトウダラは日本海・ベーリング海・オホーツク海と太平洋に広く分布します。北海道周辺では、11月〜2月に産卵の最盛期を迎え、この時期に採取された卵が一番美味しいと言われています。

しかし、スケトウダラの漁獲量は、年々不漁で、低水準で推移しているのが現状です。これは、海洋環境の変化に伴う資源の減少や、乱獲による影響が大きいようです。北海道沿岸からオホーツク海南部西部での水揚げは、なんと最盛期の1/10までに減ってしまい、その希少価値から価格は高騰しているんです。

今では主にアメリカ・ロシアで捕れたものを船上で採卵・凍結し、その後日本に輸入してから解凍・塩漬けして、たらこに加工された物が市場には多く出回っています。

また、グラフからも解るように、「外国産たらこ」は、年間通じて安定供給されているものの、「国産のたらこ」は確実に減少してきているんです。

私たちが環境破壊を招き、水産資源を希薄にさせたのだとしたり、私たちの手で回復させる手立てを講じなければ、自然からの恩恵を絶やしてしまう事になってしまいます。



島本で使用するたらこは、国産たらこの中でも、また更に厳しい選別を行ったもののみを使用しています。

## 辛子明太のしまもとく天神店2周年記念 歳末感謝・感謝の感謝祭

天神店がオープンして早くも2年目を迎えるようとしております。これも日頃から愛顧いただいている皆様のおかげです。そこで今回、しまもとの直営店3店舗で3日限定の感謝祭を開催します。

天神店 店長 緒方  
博多駅前店 店長 田原  
新宮店 店長 院

昨日、一昨年、新宮店で感謝祭ができたのは、今年ばかりです。やりませう〜!!

ぜひぜひ、ご家族皆様、お友達など誘って来て下さいね!!

11月22・23・24日 イベント内容 (各店舗により、イベント内容が異なります。)

- おしるこ振る舞い・餅つき、振る舞い・福袋
- 詰め放題コーナー・きき明太子コーナー

など盛りだくさん。スタッフ一同からお待ち致しておりますので、是非お友達もお問い合わせの上、ご来店くださいませ!

新宮店の駐車場が 変わりました。

新宮店のすぐ隣に100円パーキングができました! 以前より、もっと近くに車を停めて頂けます。店員に「100円パーキングを利用します」とおっしゃって頂ければ、駐車料金を負担させていただきますのでお手数ですが、店員まで お声をかけて下さい。



# 御供所メンテナンスパーク

日替わりで色々な催し物と企画しております。また今年も特設会場をご用意いたしましたので、ご家族皆様でご来店下さいませ。

皆様の来店心からお待ちしております。

御供所まわりの名前の由来... 博多区へのお供えをなされた町という由来。 (お供えの由来) (お供えの由来) (お供えの由来)

当社の店舗(博多駅前店)がある御供所地区周辺は長い歴史を有する寺社がたくさん残っている地区なのです。その寺社の建物や庭園のライトアップをおこなうことで地域の方々や観光客の方に「博多」の歴史文化に触れていただき歴史の景観の魅力を知っていただくという目的で進めた企画です。

駅前店 延長営業のご案内 12月10日(月)~28日(金)は19時まで延長営業致します。

### 辛子明太子にあうお米「あきたこまち」

#### 無洗米の美味しい炊き方

- 1 一合カマで 計量したお米を入れます。
- 2 水は釜の目盛りより若干多めに注ぎます。
- 3 水は洗わず、そのまま洗わずに、30〜60分浸漬したのち炊飯します。
- 4 炊きあがったら、15分位蒸らして全体をほぐします。
- 5 おいしいお米に、お味噌の味を明太子と一緒に出来上がりです。

毎月三回 島本本社のまわりを掃除しています。

波多江社長も屋外掃除に毎月参加しています。

こんなにゴミがありました。ゴミ袋をかかっているのは...?

祝 RKBラジオ 長谷川法世の夕焼け海童 波多江社長出演!

嫌だ嫌だと言った社長をウェブカメラで天野が引張ってスタジオに入りまして8月20日(月)に無事収録を... してまいりました。生放送で無いので大丈夫ですよ!と説得してお願いしたのですが... 慣れない収録と緊張で夜は眠れなかったそうです。9月10日夕方、福岡のRKBラジオ放送を島本スタッフもドキドキしながら聴いてみると... とても緊張した声ですが、波多江社長らしさがとても出ていて逆に良かったと思えました。

「クラブ・コンシエルジュ」に島本が!

特別会員様向けの雑誌に島本の釣り子辛子明太子が紹介されました。このVIPな会員向け雑誌、中を開くと、自家用ジェット機の機体購入まで掲載されていて、お然でした...

福岡ブランド.comのホームページに島本が掲載されました。福岡の人がオススメする福岡のいいもの情報サイト。

九世の薬味・ゆず胡椒

おすめの食(方)は、刺身盛り合わせの代りに、ゆず胡椒をたっぷりかけて、これからの季節を、お楽しみください。

又、鍋の中華、うどんの中に入れたりと、いろいろな用途で、大活躍中! 大活躍中! 大活躍中! 大活躍中!

ゆず胡椒は、ゆずの皮をすりつぶして、塩と混ぜたものです。ゆずの皮には、ビタミンCが豊富に含まれています。ゆずの皮をすりつぶして、塩と混ぜたものです。ゆずの皮には、ビタミンCが豊富に含まれています。

めんたいマヨネーズ

めんたいマヨネーズは、白身の辛子明太子とマヨネーズをあえた、お洒落な味。味をこのまゝ食べても、お洒落な味。味をこのまゝ食べても、お洒落な味。味をこのまゝ食べても、お洒落な味。

めんたいマヨネーズは、白身の辛子明太子とマヨネーズをあえた、お洒落な味。味をこのまゝ食べても、お洒落な味。味をこのまゝ食べても、お洒落な味。

おめでとうございます

目隠しで抽選している緒方。

多数のご応募、ありがとうございました!

自社栽培「鷹の爪辛子明太子」当選者の方は!

新潟県 N,H様 福岡市 Y,M様 東京都 C,T様 長崎県 K,F様 兵庫県 よしみ様 以上5名です。

後日、当選明太子をお送り致します。