

鷹の爪新聞

発行所 株式会社 島本食品
〒811-0190
福岡県松島郡新宮町夜白2丁目9番1号
TEL 092-963-3333
FAX 092-962-1730
http://www.shimamoto.co.jp/

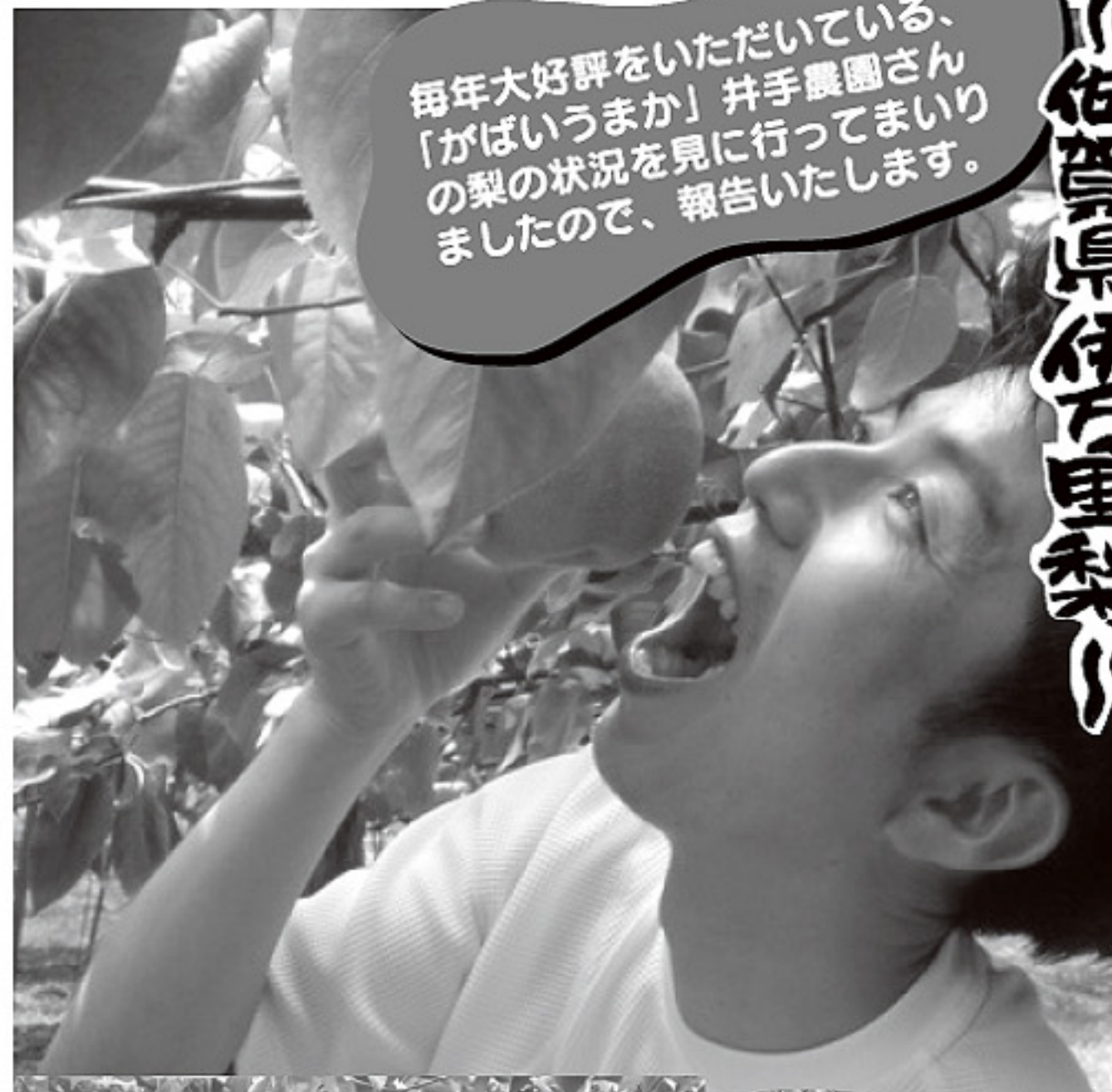


金原 雅之 天神店長 緒方宏明

今が旬! もぎたて直送便

佐賀県伊万里梨

毎年大好評をいただいている、「がばいうまか」井手農園さんの梨の状況を見に行ってみましたので、報告いたします。



井出農園 井出さん

収穫のときを待つ「梨」がわんさかほっていました。土壌は、「じゅうたん」みたいにとこも「ふかふか」でした!

井出さんの梨は、毎朝、色・味・手ざわりを確認して、その日の朝に収穫したものをその日の内に出荷しているのです。だから、手ざわりは選り抜いた「つるつる」の梨ばかり。色はあめ色が基本。でも形にはこだわらない。安心・安全は、当たり前! これが井出さん流。



一足先に「カラス」が味見してくちばしの跡がある「梨」を発見。

漫画形式の紹介:

ウイ: 何かオススメの商品はあるか?

いかめんたい 170g 1050円

伊明太がオススメです。試食もご用意しておりますのでお召し上がり下さいませ。

ほほう

ん? おや?

ん? えい? えい?

ようじが刺さらんぞ?

えい! みなさまもお気をつけ下さいませ☆

井手農園さんの草刈機にまたがる島本スタッフ緒方



試食会で絶賛の声が出ました!

新商品 明太茶漬

この商品を作ろうと乗り出したきっかけは、『手軽に美味しい明太茶漬を食べられないか?』と言う発想からでした。その中でこだわった点は、「しまでもが提供する明太茶漬は、乾燥したものでなく新鮮な生タイプでないと商品化はしない!」しかし、生タイプとなると商品の日持ち・品質的な問題など、さまざまな壁を乗り越える必要がありました。そんな中で辿り着いたのがレトルト加工です。レトルトタイプにすれば、手軽に美味しく、新鮮な生タイプにすることもでき、「常温」での保管も可能になりました。レトルトと言いましても、北海道産のたらこを島本秘伝のタレに漬け込みそれを焼いて、加熱調理しながらバック詰めするという「手間ヒマ」をかけ明太子の旨みを凝縮した何とも贅沢なお茶漬が完成致しました。この秋、新登場です。ぜひ、お試し下さいませ。



「知らなかった」

メンタレの秘密

この秋に販売している人魚の「ハラス」の一本漬りや、さんま明太・鰯のめんを漬りには、「明太子」を漬り込んでは、後のタレ(調味液)を使用しているのです。しかも、「たらこ」を漬り込む前のタレと漬り込んだ後に出るタレは全くと言っていいほど味は違います。漬り込んだ後のタレは、「たらこ」の旨みが増え、コクと深みも与えてくれます。



工場長の口癖は、「適度は塩加減と、たらこ本来の旨み。これは秘伝のタレだけじゃ、でさかぬ芸術品や。やば明太子は、たらこの旨みと漬りタレとのハーモニーは、ガハハ!」このタレをベースにした調味液(めんたれ)に魚を漬り込むのでご家庭では作る事が難しい、しまもと秘伝の深い味わいが出来上がるのです。

