くまもと
鷹の爪新聞
たかのつめしんぶん
特大号

発行所 株式会社 島本食品
〒811-0190
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/

天鷹唐辛子 生産農家を訪ねて来ました

唐辛子も市場の90%は中国や韓国から輸入された「外国産」だということを皆さんご存知でしたか。
ただ、もともと唐辛子は、ズバリ、その名の通り唐から来たから唐辛子なのだという説があります。書籍によると、中国に唐辛子が伝わったのは17世紀前半。唐ではなく明の時代で、日本への渡来の方が先だったようですね。外国から来たものは、すべて「唐」とつけていたのでしょうか。

さて、そんな中、藤田工場長は九州で栽培されている「天鷹唐辛子」の存在を知りました。
この唐辛子を使って、安心・安全で原料からこだわった明太子を作りたいとの思いで、熊本県人吉市の農家を訪ねました。
9月の初旬にお伺いした時には、正に唐辛子の最盛期！
真っ赤に色付いた唐辛子が畑いっぱいに広がり、まるでお花畑のようでした。
天に向かって唐辛子が実る事から「天鷹唐辛子」と名付けられたのです。

暑さに強い唐辛子。今年の盆暑は唐辛子の生育に限っては良い環境だったとの事です。

にこや課 金原雅之　博多駅前店店長 緒方宏朗

金原…「補子巻きせんべい、人気があるんやろ？
緒方…そやって、どこの建物？
金原…それを、お客様には、どげんしておすすめしよっと？
緒方…半かんは、よ～噛んでお召し上がり下さい！
金原…えっ？？そげん固くなかろ～もん…。
緒方…本館、洋館とかの建物やなくて「半かんバイ…」。見た目、ふっくらとした味が！バリ人気なんですよ。

唐辛子の風味をどう生かすかが一番の課題となり、思考錯誤の上、地元九州産の『「若竹屋大吟醸酒」』を使用しました。
この冬、藤田工場長が満を持してお薦めする「天鷹明太子」！
ちょっぴり贅沢な明太子です

生産農家の西様から真剣なまなざしで話を伺う藤田工場長。
辛味の強い天鷹唐辛子は、明太子との相性は抜群!!!

鶴田さんのみかんは、手間ひまかけてバイ！

鶴田さん　緒方

鶴田さん：気にしないで下さい。うちは年中やる事いっぱい、あるけんね！この時期はグリーンレモンの出荷も忙しいけど、畑の草刈りが大変なのよ。気温は高いし、雨が降った翌日は雑草がみるみるとはい長るの。

緒方：すみません!! お忙しい時にお邪魔しちゃいましたね！

訪問すると、スタッフ総出で「グリーンレモン」の出荷に追われています。
鶴田さんのみかん畑は急勾配の段々畑で、日当りは最高。また目の前の不知火海から運ばれる、自然のミネラル分が作物の成長を促進させます。今回ご案内した早香「はやか」皆さんご存知ですか？
早熟で11月中旬くらいから12月にかけて完熟する新種のみかんなので出遅れたことの良い方も多いのではないでしょうか！？

早香は果汁たっぷりジューシーさがウリの温州みかんと、味が濃くて芳醇な香りのポンカンの両方引き継いだ新品種のみかんです。
味は甘味と酸味が丁度良い、爽やかさが特徴。
何ったら時はまだ7～8センチくらいの大きさで緑色でしたが、今のところ順調に生育しているようです♪
鶴田さんとお付き合いが始まり15年が経ちました。
リピーターのお客様が年々増えて、毎年「美味しかった！」との声がたくさん届いております。全てこの時期にしか味わえない旬のみかんを詰め合わせました。
まだお誘しでないお客様、ぜひお薦めの逸品です。

順調に大きく育つ「早香」

内海で穏やかな不知火海

◀中面あります。

お便り紹介コーナー
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。

我が家では明太子は島本さんときまっています。

埼玉県 M・K様

丁度、注文をしようと思っていたところに私の家内が届き嬉しく思っております。
初めて家の明太子は島本さんと言うことでこれまで人様にあげたことがありましたが、子ども達も家を出て老夫婦2人になってしまったので、つい注文することがなくなってしまいましたが、次男が博多に行くたびに買ってきて、他の人間にはこれが一番だと言われ以来のファンです

皆様から美味しいと言われております。

東京都 Y・U様

孫がとお金洗練になっております。
中元、歳暮、海外の友人、贈物へと、利用させていただいて皆様から美味しいと言われております
私も介護老人施設に入居致しました。今年への高齢で、ご不便のない方々を、初代の味、美しく出されていると考えております
10月は小田急百貨店に出向きたいと思います
魅力の物産市で祈り上げております。かし

いつもご利用頂きありがとうございます。
10月の新商品小田急へは、にこや課・産原が伺います。

大きな宣伝広告を代わりにその商品料を国産の良質なものだけを使用しています。味に自信がありますので今後ともよろしくお願い致します。

我が家は三代に渡ってのファンです♪

神奈川県 S・Y様

我家は島本の明太子との出逢いは古く、私が友達から紹介され、友達のお宅でごちそうになって以来
私から娘へ、娘から子孫へ
我家は三代に渡っての「ファンです」
人の薦める魅力と代表取締役のお便り
共ともに心暖しく拝見致しています。社長の皆様の明るい顔も深めて参ります。今後共宜しくお願い致します。

ぜひ、これからも良い品とおいしさを心願い致します。
社長の張り切ともども明るく一歩踏み出せます。

しまもとの明太子は今までのと別物でした！

群馬県 M・I様

2月に福岡へ行き、お土産はなにを買へばよいか？ そこで、どこの明太子で、どJTBのうるおいにしまもと様のが最適とおしてあり、ふらりから近いめで、お新幹線に乗ってきて頂きました美味しかったです!!
私は辛いのは大好きですが、明太子は辛くて好きでは無かったのですが、しまもと様の明太子を食べて、好きになりました。
しまもと様の明太子は今までと別物でした！

ご来店ありがとうございました。島本のめんたいこは、マイルドで辛すぎないのが特徴です。今後も、国産たらこにこだわって参りますのでよろしくお願いいたします。

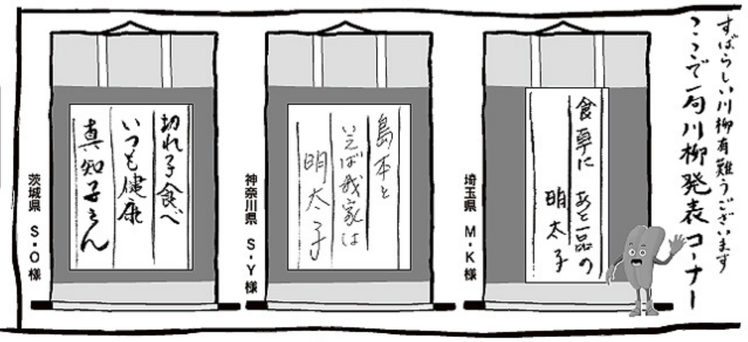
街中で座るとこがなく、冷たいお茶をいただき生き返った感じでした。

宮崎県 F・N様

宮崎より初めて福岡へと足を運びました。ソフトバンクホークスの試合を見る、学生とオヤジとの二人きりの親子旅行でした。暑さで体調を崩し、熱が出てしまい、でもせっかくの旅行なので、娘を楽しませようと思い歩きまわりました。
博多の駅の立ち飲みの所では、みなさん良い方で、1泊2日で娘が2回も行くと言い、色々とお気遣い頂きました。
天神店で明太だけはおみやげにと思っていたので購入させていただきました。
冷たいお茶を頂き、座る所がなかなか街中になかったので、一息ついました。
生き返った感じでした。いい人達が多い福岡最高！！

お茶は季節により替えておりますので、また福岡へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

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



編集後記

こんにちは 編集担当の金原です。
ようやく一部店舗でコンビニとかスーパーでみかけるような POSレジを導入致しました！
お店へご来店頂いたときにバーコードをよむ「ピッピッ」という音が聞こえましたら、「これか！」と思って下さい。
線と数字だけで商品を読みとるので今だに信じられない金原でした。

年末プレゼント企画

お便り・川柳をいただいた方の中から抽選でプレゼント致します。皆様からのお便りお待ち申し上げております。

3名様 ゆず巻き羊かん 3個セット
1名様 壱岐産一汐赤うに 60g入
1名様 職人藤田の極上天鷹辛子明太子 450g入

(キリトリ線)

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。

(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。