

たかのつめしんぶん 鷹の爪新聞

2012年春・27号

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



読者：今年も年男・年女。お互い
よか歳になつてしまつたな。
読者：まだ若いぞ!! 加齢、
加齢と騒ぐなかれ!!
読者：子育てと仕事の両立も
大変じゃない!!
読者：人生楽あり! 苦もアラサー!!
読者：もうアラフォーよ!!

参加費500円を頂くことの
重みも加え、失敗できない
と思ひました。
気を取り直しておぼつかない
ながらも自分の言葉で
そして楽しんでいただける
ことを第一に考え、進めて
いきました。

プロではない素人が作る
レシピでしたが、「美味しい」
「美味しい」と喜んでいただ
けました!
本当に嬉しかったです。

田原店長 博多阪急奮闘記

博多阪急「博多うまか研究所」初出演!

博多阪急では「阪急うまか研究所」という特設ブースが
有ります。そこでは「暮らしの学校」をテーマに料理教
室や、食のセミナーが行われております。

その様子をいつも遠目で見て、羨ま
しそうに覗いていたところ、突然チャ
ンスが飛び込んで来たのです!

「阪急うまか研究所でしまもとのPR
をやってみませんか?」
話を伺った瞬間!

「やりたい!是非やる!」

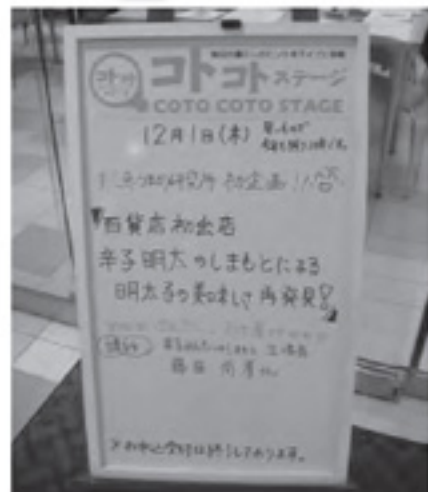
と思ひました。
百貨店初出展
の「しまもと」の
名前を知つてい
ただけ
チャンスです!
そして、



12月1日(木)
15時〜セミナーを
行いました!



キッチンスタジオ
「阪急うまか研究所」
の様子



15時〜の開始に
続々と参加者のみ
なさまが入つてき
ました。21名全員
女性です。
自分が企画したセ
ミナーにこんな
たくさんの方が来
てくださったこと
に改めて感謝して、



丁寧かつ流暢に
スライド説明する工場長。

このセミナーに欠かせな
い存在が「講師」です!
もちろんこの人しかありま
せん!工場長藤田(社内では
職人藤田)です。工場では
繁忙期の忙しい中、講師
も膨大なスライド作成も快
諾してくれました。(涙)
(藤田工場長ありがとう!)



参加者の皆様からも質問も
飛び交いました。

参加者の皆様も、初めて
触る「塩たろこ」に興味津々
のご様子、そしてスライド
も真剣に聞いてくださいま
した。
レシピ紹介では、出来立
の辛子明太子をご飯にの
せて食べて頂いたり、明太
マヨネーズを使い、「明太フ
ランスパン」「ホクホクジャ
ガマヨ」を作ったり、明太
子とクリームチーズを巻き
の皮でくるみ揚げた「お
つまみ春巻き」をご紹介し
ました。



何度も練習したのに
人前で直立不動になる田原。

工場長!また次もよろしく
お願いします!

終わつてホットとしていた
ところ、阪急さんのご担
当の方が「今日はお疲れ様
でした!早速ですが、次の
セミナーの予約はいつにし
ましようか?」。(苦笑)
これで終わりにしないのね
...。またまたチャンスとい
ただきました!



ご飯に明太子!これに勝るものは
ありませんよ!

シンプルレシピは阪急
スタッフ梅津さんの考案!
ありがとう

次回5月22日。
さらに進化させて
挑みたいと思ひます!