

たかのつめしんぶん 鷹島の八新聞

2012年秋.29号

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



碇：今年の夏も暑かったね。
年々暑さが身に伝えませんか。
緒方：お疲れサマー
碇：お互いサマー
緒方：夏休みはどこか遊びに
出かけた？
碇：ひしひしと避暑地へよ

やっばりうまかっしょ

ハラスの一本漬け

数量限定！



トラウトサーモンの
腹身をまるごと！

いいね!!

早速、今年の出来栄を
「島本のフードファイター」
製造部の松本主任に
試食していただきました。

緒方：今年の出来栄はい
かがですか！
無言でこの表情の松本主任。
親指で「いいね！」と
言っております。



毎秋、大好評のハラスの
一本漬け。いよいよご案内
出来る季節となりました。
味わった方も多いと思いま
すが、デビューしてから
10周年を迎えるお取寄せ
で大人気のヒット商品です。

人気の理由は

- ① 脂の載ったハラスと
漬けダレの相性が抜群。
ピリッとした辛さが食欲を
そそり、酒の肴や晩御飯の
おかずとして最適です。
- ② このボリュームで
お買い得価格。
トラウトサーモンの腹身をま
るごと使い、見た目も食べ応
えもボリューム満点。贈答
品としてもご利用いただき
方が多くいらっしゃいます！
- ③ この時期だけしか
味わえませぬ……！
原料の仕入れ事情により、
この季節だけ数量限定での
販売です。
毎年、秋フェア後半は品
切れしております。

まだ食されていないお客様
はもちろん、ハラスのリピー
ターのお客様、
今年もハラスの一本漬けが
美味しく仕上がりました。

「知らなかった」

黒酒仕込み辛子明太子って？



今秋の新商品、
黒酒仕込み辛子明太子の
ベース酒に使用している「黒酒」
は鹿児島で古くから地酒として
伝わっているお酒です。
その歴史は、なんと1000
年以上にも及びます。
灰持酒（あくもちざけ）とも呼ば
れ、加熱処理（火入れ）を施さず
に天然木の灰汁で日持ちさせる
伝統製法で造られているのです。
そのテイストは食前酒として
も使用される事があり、コクと
甘味を有す
るお酒なん
です。
あえて火入
れをしない
為、天然の
酵素が生き
ていて、
それに加えてアミノ酸や有機酸
を豊富に含んでいるのです。
その黒酒をベースに辛子明太
子を仕込む事で、北海道近海産
の上等な原卵の良さが引き立ち
より自然でまろやかな仕上がり
となりました。
糖度も大変高く約25度もあ
るため自然な甘みを有する明太
子を更に引き立たせています。
さらに使用する唐辛子には熊本
県産の天鷹品種をセレクト。
独特の風味と辛さを有し、黒酒
のまろやかな仕上がりにより
絶妙な辛さを際立たせました。
まろやかさと切れ味を兼ね備え
た、鹿児島産の地酒と熊本産の唐辛
子で仕上げた極上の逸品。
ご贈答用はもとより、
ご家庭用にもおすすめです。

【新入社員の紹介】



東方神起の
追っかけです（笑）

初めまして。
通販スタッフの
井上 妙子と申します。

まだ至らない点が多々ありますが、
お客様、そして島本スタッフに
支えられ業務を行なっております。
これから感謝の気持ち忘れず、
お客様に喜んで頂けるような
電話応対を心がけます。
どうぞ宜しくお願いいたします。

海をきれいに

初夏の陽気を感じさせたり
月の下旬、毎年恒例の海岸
清掃活動に参加して参りま
した。



的で汗を流してきました。
年々参加人数が増えている
ようで、地元の方はもちろ
ん子供会や企業からの参加
も有って400名程の人数
で福岡海岸を一気に清掃し
ました。ゴミ拾いは大変だ
けど、みんなで取り組みば
けっこ楽します。砂浜
には、ペットボトルや空き
缶、またお隣の国「韓国」
からの漂流物まで沢山のゴ
ミが落ちていました。
最後に綺麗になった砂浜を
バックに、しまもとスタッ
フで記念撮影。
波多江社長は余りの陽射し
に途中ダウン。
そんなハプニングも有りま
したが、海岸も心もきれい
になりました。