

鷹の爪新聞

2013年春31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
フリーダイヤル 0120-44-9966
フリーFAX 0120-44-2201
http://www.simamoto.co.jp/



本社工場に太陽光パネル設置中!

現在、しまもと本社工場の屋根では、太陽光パネルの設置作業が行われています。

実は本社工場2Fにあるオベレータールームの屋根は、雨にとっても弱く、特に大雨の日は雨音でお客様の会話が聞き取れず、大きな声でお話ししていただくようお願いするなど、お客様に大変ご迷惑をおかけしてあり



オベレータールーム
写っているのは横方



ここに太陽光パネルが
のる予定です!!

ました。
どうにかできないだろうかとの協議していただき、太陽光パネルを設置することによって、屋上の屋根が補強され、雨音も軽減できるという話が舞い込んできたのです。また、太陽光パネ

純米大吟醸仕込み 辛子明太子の お酒を訪ねて



若竹屋酒造場
杜氏の横尾様(右)と
島本食品・スタッフ金原(左)

今春新発売の純米大吟醸仕込み辛子明太子の漬け込みダレに使用している酒蔵を訪ねてきましたので報告いたします。

若竹屋酒造場は、元禄12年(1699)に蔵を福岡県築後(1699)に蔵を福岡県築後に開いた酒蔵さんです。

こちらのお酒も明太子のベースに使用している理由はお酒中心ではなく料理とすこし合う、食中酒

緒方...お酒は好きですか!
金原...当たり前じゃない!九州男児ばい
緒方...焼酎はどれくらい飲んでますか?
金原...しゅっつううよ!
緒方...大酒飲み、酒豪さん!
金原...実は下戸です...



酒造を案内してくれた横尾さん

試飲させていたんだけど、新酒特有のフレッシュさが出ている純米大吟醸の特徴であるお米の甘みを感じ取れました。
また日本酒は味がなじみやすい特徴があるので、焼酎ベースのオリジナル辛子明太子と比べてよりマイルドなプレミアム明太子をご提供できることを確信して帰ってきました。

杜氏の横尾様
「今年最高にいいですよ」とのこと。
そう伺ったものの何かとおいしいのか、解らないので、詳しく教えていたと「酒本来の香りが高く、のど越し、アミノ酸と酸のバランスが非常に良いんです」とおっしゃっていました。



併設されたお店「和葛野」



耳納連山▲
お酒づくりに
耳納連山からの
湧き水を使用
されています

若竹屋