

鷹の爪新聞

2013年秋.33号
 発行所 株式会社 島本食品
 〒811-0190
 福岡県糟屋郡新宮町夜白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/>



新製品 うま辛めんたい醬 座談会



「うま辛めんたい醬」

辛子明太子のルーツを辿って韓国へ向かった際、キョンドン市場で所狭しと並ぶキムチの中に明太子がありました。その味付けは韓国味噌をベースに漬けられたもので、非常に奥深い味わいで、記憶に残る味でした。是非この味わいを皆さんにお届けしたい。その強い想いを胸に試作を繰り返し、何度も繰り返し行くと、ご家庭で幅広く使える万能調味料として商品化できないかという発想に辿り着きました。辛子明太子の中身だけをたっぷり50%以上使用し、韓国味噌をベースに甘辛く調合したもので、色んな食材と合うように作り上げた、新感覚の食べる明太調味料です。

緒方：全原さんはよく缶コーヒーを飲みますね。
 金原：ホットコーヒー飲むと、ほっとすると、緒方君は何が好きなん？
 緒方：やっぱりビールですね。
 金原：緒方君こそ気をつけなさい！



藤田工場長の自信作、食べる明太調味料

「うま辛めんたい醬」

色んな食材との相性を確認するべく、スタッフで座談会を開催しました。メンバーは、食べる事が大好きな食通の3人です。



中島 (鶏肉の唐揚げが大好き!)
 川崎 (母の手料理が最高!)
 石田 (野菜作りが趣味、安心安全の第一!)

石田：それでは、まずは「キニリ」「豆腐」から試してみよう！
 中島：これは鉄板だね！間違いない。とりあえず「蒸下ごい」(笑)

川崎：私、辛い物が苦手なんです。冷めても美味いので、お弁当にもよそそう。

中島：僕が高校生の時だった。自炊の時は、軽く食べるわ。

石田：麻婆豆腐の調味料としていけるわ。

川崎：次は海産物と試してみよう。

中島：エビとの相性抜群！旨いね！

川崎：鮭にたっぷり載せて、ちゃんまん焼も出ますね。

石田：BBQする時に重宝すると思うな！漬りタレとして使えるよ。

中島：最後に「野菜炒め」「ピザトースト」「焼きおにぎり」にも試してみました。意見が出ました。

その他にも、「野菜炒め」「ピザトースト」「焼きおにぎり」にも試してみました。意見が出ました。

今回、10種類ほど試した中で、スタッフが選ぶベスト3は！

1位 お肉 ★★

2位 エビ ★★

3位 納豆 ★

納豆は意外でしたが、本当に美味しかったですよ！

その他にも、「野菜炒め」「ピザトースト」「焼きおにぎり」にも試してみました。意見が出ました。

「うま辛めんたい醬」ご使用になられましたら、ぜひ鷹の爪新聞宛にご感想やお料理例をお知らせ下さい。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。

お待ちしております。