

# 鷹の爪新聞が 心機一転!!

## 編集者が変わりました

たかのこめしんぶん  
**鷹の爪新聞**

2013年冬34号

発行所 株式会社 島本食品  
〒811-0190  
福岡県桂木郡新宮町夜目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/

旧 編集担当者から

新編集  
担当者から

### 「編集者宣言!」

お客さまとのふれあいは  
欠かしません。

しまもとならではの  
ホットな最新情報をお  
伝えします。

鷹の爪新聞のファンを  
増やします。



スタッフ 結方

鷹の爪新聞の創刊から8年間  
携わって参りました。  
多くの経験と、たくさんのお  
客さまとの出会いに  
心から感謝致します。  
ありがとうございました。  
「鷹の爪新聞」もどうぞ宜しく  
お願い致します。



スタッフ 全原

今回、創刊から携わって来た  
「鷹の爪新聞」の編集をバトン  
タッチすることになりました。  
辛子明太子作りに無くてはな  
らない脇役は、唐辛子!  
(別名:鷹の爪)  
同じように、お客さまとの架け  
橋に無くてはならない新聞作  
りということ。  
鷹の爪新聞と命名しました。  
カタログに同封するもので、  
お客さまから無くてはならない  
新聞と言われるものを  
目指して制作してもらえれば  
と思います。

どうぞよろしく  
お願いします。



スタッフ 川崎

お風呂に入っていると、  
自覚自覚なりのぬ、人ウ  
モノ具儀と猛練習。  
一人でグム出、一人で  
自画自賛で、大爆笑。  
家族からは「風呂が長い」と  
大クレーム。  
乙女ウ入浴には、こつこつ  
秘密があるんです♡

スタッフ 松本



あ、...そう言えば、この  
時期に限らずに年中の  
手でした。♡  
お風呂に入っていると、  
自覚自覚なりのぬ、人ウ  
モノ具儀と猛練習。  
一人でグム出、一人で  
自画自賛で、大爆笑。  
家族からは「風呂が長い」と  
大クレーム。  
乙女ウ入浴には、こつこつ  
秘密があるんです♡

スタッフ 中恵



仕事から家までの帰り道に  
ドラッグストアがアソソ、そこには  
このお菓子、いつ買おう??  
今までは「おまんぼ」ばかりに  
激賞、山積みで買って、  
ついつい...  
手が伸びてしまいます。(笑)

私のどろろしても  
止められないうこと



「しまちゃん」



新商品

ガーリックめんたい  
マヨネーズを  
使ったペペロンチーノ風明太パスタ



材料(一人前)

- ガーリックめんたい  
マヨネーズ  
大さじ1杯弱
- パスタ(100グラム)
- キャベツ お好みで
- バジル 少々
- ブラックペッパー  
お好みで
- 水 2リットル
- 塩 大さじ1と1/4

作り方

- ① 水を沸騰させ、塩と  
パスタを入れる。  
パスタが引付付かない  
ように混ぜながら、  
目安の時間までゆでる。
- ② 茹で上がる直前に、  
キャベツを入れ、さつと  
湯きりをする。
- ③ お皿に茹でたパスタ  
とブラックペッパー、  
ガーリックめんたい  
マヨネーズを入れ  
よく和える。
- ④ バジルをトッピング。  
お好みでブラックペッ  
パーをかけたたら  
出来上がり!!

とにかく簡単、早い!!  
誰でも出来る!!

●ガーリックめんたい  
マヨネーズの分量はこ  
のくらいがちょうど良い  
みたい。  
●ブラックペッパーが  
効いて、美味しい!!  
♪お時間あるときはヘー  
コン、きのこ、ピーマン  
など入れてアレンジもで  
きます♪

川崎考案  
レシピ