

鷹の爪新聞

2014年春35号

発行所 株式会社 島本食品
〒811-0290
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/

藤田職人に、

突撃

インタビュー!!

職人藤田、
新作「だし漬けたらこ」
について語る!

インタビューは
松本、中恵、川崎の
3人です。

松本：新商品「だし漬けたらこ」ですが、今春も継続販売するのは何故ですか？
職人：うちのコンセプト「国産・よい原材料あつてのしほもと」に合致する商品だからです。だしの自然な旨みを付与することと、タラコ本来の良さを味わって頂きたいです。

中恵：「だし漬けたらこ」と「辛子明太子」の違いって何でしょうか？

職人：唐辛子が入った漬けたらこに「辛子明太子」の味を「辛子明太子」といいます。だし漬けたらこは唐辛子は一切使用していません。

川崎：以前に「塩たらこ」という商品がありました。何が違いますか？

職人：「塩たらこ」は水揚げしたタラコを塩漬けただけのもの、塩辛さが目立ちます。その中でも弊社の「塩たらこ」の塩分濃度は6%前後と低塩ですが、今回の「だし漬けたらこ」は漬けたらこに漬けたらこを落とす事で更に塩分を落とされています。

川崎：「だし漬けたらこ」って、そんなにダイエツトしてたんですね！

職人：「塩たらこ」は、どうしても塩辛さが際立つし、もつとタラコ本来の旨味を味わって欲しかったんです。より素材の良さが伝わるものは？と考えたのが、「だし漬けたらこ」です。

松本：タシも弊社の人気商品「だしの優しさ」からヒントにしているから本当に職人のこだわりがぎゅっと詰まってるよね。

中恵：どうやって食べるのがベストですか？

職人：そのまま、ですね。スライスして刺身みたいな感覚で。お酒と合うと思うな。

松本：お酒！いいね！じゃあ、焼くのは？

職人：たたき程度なら、旨みを凝縮できていいでしょうね。でも焼きすぎには注意です。

川崎：この間、実際に食べてみました。鰹節の味が効いていて、おにぎりにも合うと思いました！おかかと明太のおにぎり食べてみるみたいで、贅沢〜！

松本：では、職人から一言どうぞ!!

職人：「目をつぶって食べてみてください。」目を閉じると五感が研ぎ澄まされて、素材のよさが見えてきます。

中恵：ちょっとお茶目な職人と鷹の爪編集者がお送りしました〜

川崎：皆様、ぜひご賞味くださいませ☆

☆お客様からのレシピ紹介☆

ご紹介してくださったのは通販コンシェルジュ・宮川明子さま。小学校3年生の時から弊社の明太子をお召し上がり頂いていたそうです！ありがとうございます♪

本誌で紹介頂いたレシピ

千切りにした長芋の上に刻んだネギと一緒にちょこんと明太子をのせ、ポン酢で和える。

お酒のお供に合いそう♪今度、是非作ってみます。ありがとうございました〜!!

しまもとはお客さまからのオススメレシピをいつでも大歓迎しています。ぜひぜひ、美味しい情報をお寄せください☆

な、なんとオレンジページに載っちゃいました!!



社員さんになって頂きました!

社長コメント

長年スタッフさんとして働いてくれていた河野さん、落ち着いてしっとりとした大人の女性の雰囲気の中に、けっこうおっちょこちょいな所がチャーミングな素敵女子です(^^)

「趣味はサイクリング、お気に入りのコースは福岡県海岸です。これから島本を盛り上げられるよう頑張ります!」

恥ずかしがり屋な河野さん♪写真は愛するネコちゃんです☆

