

島本の爪新聞

2014年夏.36号
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
Tel. 092-963-3333 Fax. 092-962-1730
www.simamoto.co.jp
info@simamoto.co.jp

博多駅前店の休業期間

6月2日(月)~7月1日(火)まで

※7月1日(火)はレセプション

※改装工事期間中も天神店と博多阪急店は通常営業しております。皆様にご不便をお掛けいたしますがよろしくお願い申し上げます。



博多駅前店
店長 金原

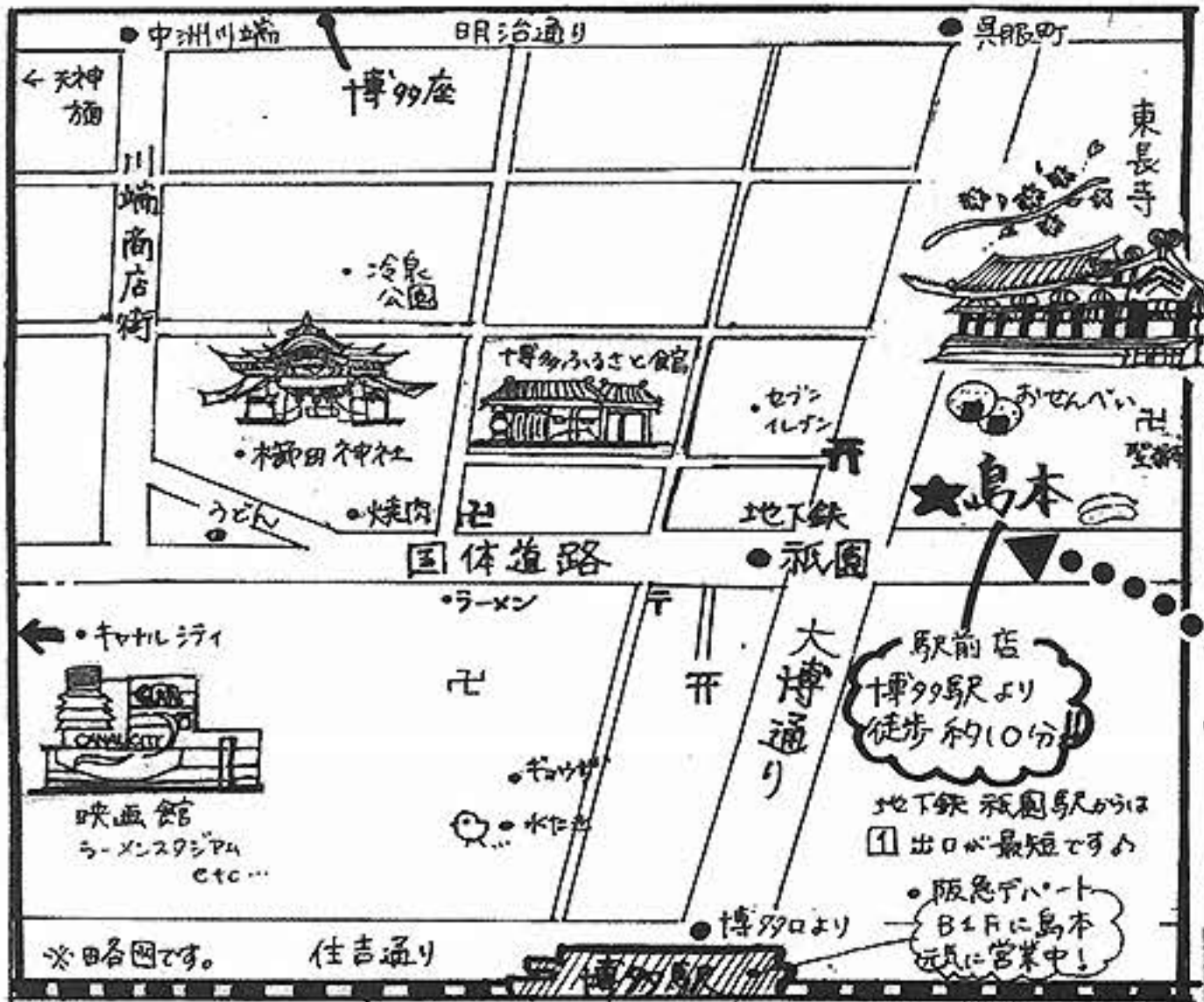
博多駅前店 改装のご案内

皆様こんにちは。
博多駅前店、店長の金原です。

地元のお客様はもとより、県外からのお客様にも多数ご利用いただいております。博多駅前店が改装工事に入るため、皆様には大変ご迷惑をおかけいたします。7月1日には皆さまに御披露目できるように工事関係者の皆様に頑張ってもらっています！工事の途中経過は随時フェイスブックでもあげていきますのでよろしければご覧ください。

改装後は、店内の商品が見やすく配置され、ご配送のご注文専用カウンターも併設される予定です。お楽しみに。

検索 f 辛子明太の島本 博多駅前店



博多駅前店が生まれ変わります！



実は

博多山笠の
隠れ見どころ
なんです！

博多祇園山笠

毎年7月1日から7月15日開催

★7月12日

山笠の練習日。

7月13日

集団山笠

博多駅前を通り福岡市内へ

★7月15日

追い山笠 本番日。

早朝に開催されます

★印の日は、博多駅前店の前を山笠が通ります。ぜひ、ご見物にいらしてくださいね！

「魔の爪時々クッキング」

ご紹介者 福岡県 R.T. 様

●簡単 明太グラタン

準備するもの

- ・バター・小麦粉・牛乳
- ・ほうれん草(ゆでたもの)・ベーコン・チーズ
- ①フライパンを熱し、バターを溶かして小麦粉を少しずつ入れ、牛乳を投入！→Aホワイトソースの完成
- ②Aに明太マヨネーズとほうれん草・ベーコンを混ぜあわせる。
- ③グラタンの要領でチーズを入れてオーブンへ

コメント

ホワイトソースはバターと小麦粉を1:1にすると失敗が少なかったです。チーズの上にパン粉をのせてこんがり焼くのも美味しいかも！
明太マヨネーズの可能性が広がります！！



今回、私ども島本食品では、ロゴとパッケージの進化というテーマに取り組みました。この新しいロゴを作ろうと思い立った経緯は、私どもがあらためて、原点に返らなければならないと考え、自らを戒めるためにもつくったものです。私どもの原点、それは、ちいさなちいさなお店が「口コミ」だけをたよりに、お客様、おひとりおひとりの口添えとともに成長させて頂いたという事。ロゴマークにある、三つの赤い輪は、ハートにも、めんたいこにも見えます。お客様の心とお客様にとって大切な方の心、そして、美味しいものをお届けしたいというわたしどもの心。三つの心がそろい、お互いにあい重なり合って、ひとつの価値を生み出していく。その原点を忘れないものづくりであるために今回新しく進化させていただきました。お客様にこれまで同様のご愛顧をいただければと切におもっております。

株式会社 島本食品
代表取締役 波多江 正剛



ひと粒に身をつくす

しまもとのロゴが
変わりました