

島本 たかのつめしんぶん 鷹島の八新聞

2014年秋.37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

島本が本気で焼いた!

炙り明太子

●炙り明太子ができるまで

島本はこれまで「新鮮な明太子・命」でしたが、職人藤田が募集した

「島本スタッフ新商品提案」の中で「焼き明太子」という意見が!

「焼き明太子はないの?」

「明太子は焼いても美味しいのよ。」

「お宅の明太子は焼いても美味しいのよ。」

このように、お客様からお寄せ頂くお言葉の中に

「焼き明太子」があったからでした。

藤田は、島本の明太子という明太子を焼き、

この度、まったく新しい

ひとつの商品を

作り上げました。

食欲の秋に、

お茶漬けとして、

おにぎりの具として、

バスケットと絡めて...

もしくは

秋の夜長に

お酒のお供として、

炙り明太子を

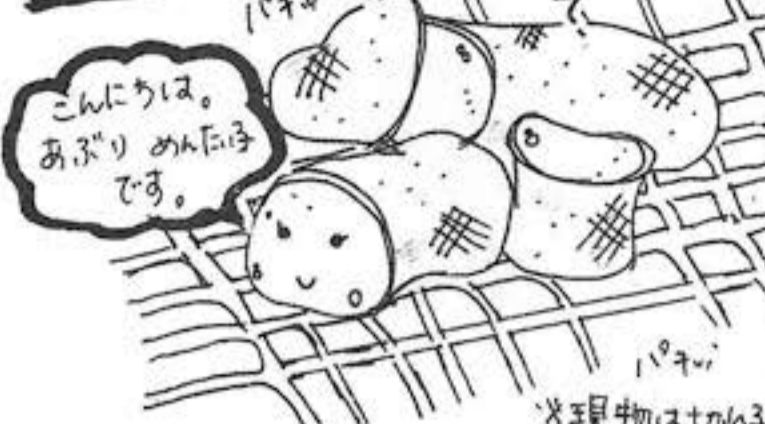
是非、ご賞味

ください!!

島本さんは、焼いた明太子ってないの??



*現物は切開きではなく
- 本ものにはあります。



こんがり炙ってみたいです。

職人藤田が来ます!!

●2014年10月24日~26日
博多阪急企画【俺の明太子】

各社メーカーの工場長が博多阪急に集合し、自慢の明太子をご紹介します。そこに、うちの藤田も参戦!! 聞きたいことを直に聞けちゃう♪是非お越しください。



●焼かずを信条にしていた藤田が「焼き」に目覚めた
「素材の良さを味わうには、焼かず“に尽きる”と言っていた職人藤田が「焼くからこそ出る風味」を追い求めることに、真剣に向き合いました。

●こだわりのポイント2
焼き加減が絶妙!!

ただ焼いただけでなく、スチームで8割ほど火を通し、表面を直火で炙りました。そうすることでポソポソ感が軽減され、しっとりとした食感に。

●こだわりのポイント1
オリジナル明太子ではなく、大吟醸仕込みの明太子を炙りました。オリジナルは余計なものを入れてないため、焼くとたらこ本来の塩辛さが出てしまいます。その点、大吟醸仕込みの明太子は炙っても、まろやかさが残ることを発見!

お客様からの新商品アイデアも募集しています!!是非、お寄せくださいませ



博多駅前店 改装工事の完了のご報告

社長の波多江も山笠に参加!!

リニューアルした博多駅前店を山笠で通過したときは、いつになく感慨深く感じました。

【お店情報】 ◆博多駅前店◆

- 博多駅 博多口より出て、正面の大博通りを直進。徒歩10分ほど。
- 地下鉄祇園駅1番出口上がってすぐ日・祝日休まず営業しております。(お盆・元旦はお休みを頂くことがございますのでお問い合わせください)

「今年も山笠は大盛り上がりでした♪」



約1ヶ月間に渡る改装中は、皆様には何かとご不便とご迷惑をおかけしましたが、おかげさまで予定通り7月1日に博多駅前店の改装工事が無事終了いたしました。店内はお客様に、「ほっ」とくつろいで頂けるよう温かみのある雰囲気になっていきます。また、店内には辛子明太子の原卵であるスケトウダラの映像なども流れております。6月から一新されたパッケージの陳列や、カタログではわからない各商品のご試食もご用意しておりますので、お近くにお寄りの際は、ぜひぜひお立ち寄りくださいませ。スタッフ一同皆様のご来店、心よりお待ちしております。

