



スタッフ松本の
超オススメ!!

スタッフ 松本

「角煮まん」とは? 〇〇

「皮付三枚肉」と呼ばれる国産の豚ばら肉を丁寧に下ゆでし、甘辛いしょうゆの秘伝だれで煮込んだ角煮と国産小麦粉を使用したふかふかなまんじゅう生地は味のバランスも絶妙で、長崎の伝統と文化を守り続ける料理人のこだわりを感じることができます。

島本イチの食いしん坊、



いえ、グルメなスタッフ松本のオススメポイント!

POINT じっくり煮込んだ角煮が絶品!

ポイント① 無添加国産丸大豆しょうゆのみを使用したこだわりの秘伝のたれがたっぷりしみ込んだ角煮は、とろとろの脂としっかりとした肉感で大満足!

POINT 角煮のたれがしみ込んだまんじゅう生地が最高にウマイ!

ポイント②

角煮のたれとの相性がバツグンのまんじゅう生地はもっちりした歯ごたえとしっかりとしたなめらかな舌触りでほんのりとした甘さ。まんじゅう生地だけ食べても美味しい!

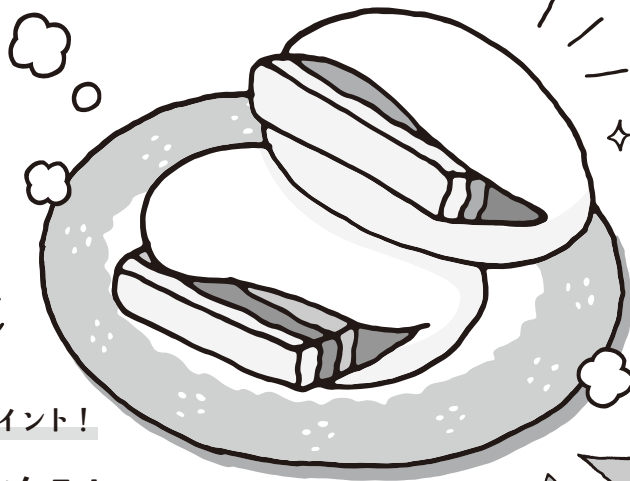
POINT 蒸したてのアツアツをほおぼるのがこれまた最高!

ポイント③

口いっぱい甘辛いたれがじゅわ〜と広がってと〜でもしあわせ!

『角煮まん』

長崎県の郷土料理である卓袱料理のコースの一品「東坡肉(とうぼうろう)」を手軽に食べやすくアレンジした料理で、豚の角煮をまんじゅう生地ではさんだものをいいます。



おいそう!
食べてみたい!

お肉の脂身が苦手な私ですが、この角煮の脂身は全然平気!! トロトロで美味しかったです!



スタッフ 佐々木

鷹の爪新聞

島本

たかのつめしんぶん

2023年

秋・71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

www.facebook.com/simamotomentai

スタッフ4人の北海道出張記!

5月のある日、辛子明太子の原料となるたらこの勉強をするため、北海道稚内の工場に研修に行ってきた本社の平野と渡、博多駅前店の田畑と津野。近海子と呼ばれるたらこを厳しく選別しているところを間近で見たり、現場で働いている方から話を聞いたり、たらこの感触の違いを実際に触って確かめるなど貴重な体験をした4人。たらこづくりの奥深さをあらためて知ったのです。



そして稚内から礼文島へ

今回の出張の目的のひとつでもある『ウニ』を仕入れに礼文島に行ってきました! 利尻昆布を食べて育つ礼文島のウニは上質で濃厚な味と定評。その中でも稀少価値が高い『エゾバフンウニ』を今、冬に販売する商品として絶賛準備中です! 冬のカタログを乞うご期待!



スタッフ 津野

博多駅前店では、『できたて明太子と土鍋ご飯の試食体験会』を実施中! 北海道で深めた知識や体験談もお楽しみに!



詳細はコチラから⇒

スタッフの日常

～社内到大怪獣現る！？～

昨年のある日の朝、みんな机に向かって仕事をしている中、突然「うわあっ!!」という驚き声とともにどよめきが・・・何ごと?と顔をあげるとそこには大怪獣!!
なんと、その日はハロウィンでみんなを楽しませようと、スタッフIが大怪獣の着ぐるみを着て社内を練り歩いていたのでした。天井にも届くかと思える

大怪獣にみんなが集まってきて、「この中どうなっとうと?」とか「どうやって着ると?」など質問攻めに。
根はまじめなスタッフI、ひとつひとつの質問に丁寧に答えているその顔には暑さで汗がにじんでいました。いつもみんなを和ませてくれるスタッフI、ありがとう♪(*^▽^*)



汗びっしょりのスタッフI



お客様からのお便りご紹介コーナー

いくつになっても明太子好き!

5月で100歳になる叔母が御社
の明太子の大ファンです。困
るのは明太子がある間は他のおか
ずに“はし”がのびないこと
です(笑)
東京都 ジュンさま

やっぱりコレが一番!

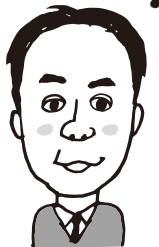
色々な会社の明太マヨネーズを
試しましたが、島本さんの明太
マヨネーズが1番我が家では人
気です!!デザインがかわいい
ので、気楽なプレゼントにも
ぴったりで友人から喜ばれてい
ます♡
埼玉県 イマイさま

伯母様の100歳のお誕生日誠に
おめでとうございます。
弊社の明太子を大変お気に入り
いただき嬉しい限りです。島本の明太子が
益々のご健康と笑顔につながるよう
さらに精進してまいります。



スタッフ 外尾

数ある明太マヨネーズの中で人気No.1
とのこと、とても嬉しいですね。
ご友人様へのプレゼントとしても活用
いただきありがとうございます。ラベルに載っている
当社キャラクター「めんたいこちゃん」も喜んで
いると思います。嬉しいお声をありがとう
ございます!!



スタッフ 犬塚



島本 鷹の爪新聞 2023年秋・71号

お便り・ご感想などなどお待ちしております♪

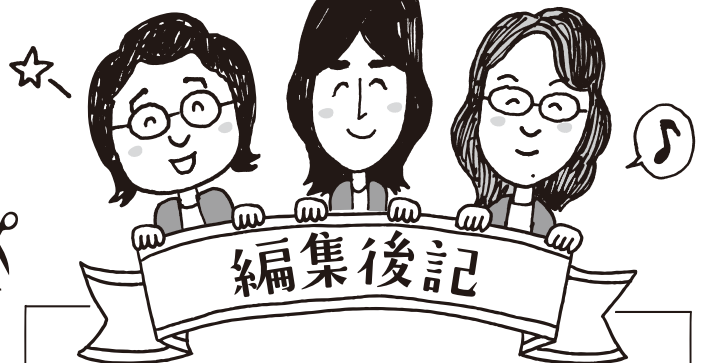
お名前 または ペンネーム

様

TEL 広告や販促物、WEBへの掲載 可・不可

【郵送】〒811-0290 福岡県糟屋郡新宮町夜白2丁目9番1号
【FAX】0120-44-2201 株式会社 島本食品 宛

スタッフ 森
スタッフ 平村
スタッフ 山鹿(澄)



こんにちは!編集部石田で
を食べるとき、思わず笑みがこぼれてしまわせない気持ちになり
ますよね♪みなさまにもそんな
しあわせな気持ちになっ
ていた
だきたい!そう願いな
がら、こ
れからもスタッフ一同頑
張って
まいります!

キリトリ線