

スタッフが選ぶ /



秋のご褒美スイーツ!!

鷹の爪新聞

島本

たかのつめしんぶん

2025年

秋・75号



株式会社 島本食品

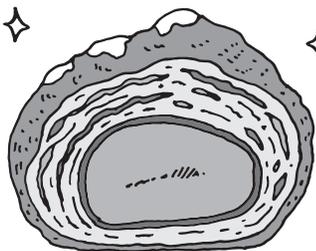
〒811-0290
福岡県糟屋郡新宮町夜白2丁目9番1号
Tel.0120-44-9966 Fax.0120-44-2201
www.simamoto.co.jp
info@simamoto.co.jp
www.facebook.com/simamotomentai

秋の味覚といえば「栗」!

栄養価が高く、スーパーフードとも称される栗ですが、この秋、島本では栗をたっぷり使ったパイ・ガレット・テリーヌを発売! その中でも不動の人気を誇る「栗のテリーヌ」と「和栗パイ」をご紹介します! 西日本一の栗の産地である熊本県産の和栗を贅沢に使用した、この時期にしか出会えないスタッフおすすめのスイーツです!

一口ごとに広がるしあわせの味 熊本県産「和栗パイ」

風味たっぷりの栗の渋皮煮がまるごと1個入ったサクサクのパイ。特製のマロンクリームもはいついて栗の旨味がぎゅぎゅっと詰まっています。



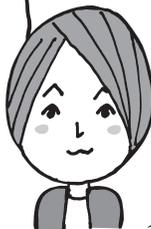
バター香るサクサクパイとほくほくしたほんのり甘い栗のハーモニーが絶品! ごろっと丸ごとひと粒栗が入っているので食べごたえも抜群です。あんまり甘いものは食べないスタッフも「これは美味しい!」と絶賛です!

スタッフ 佐々木

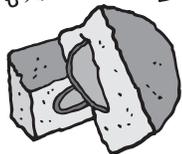


ずっしりとした重量感がありますが、口に入ると栗の甘さと和紅茶の香りがふわっと感じられ、上品でやさしい口当たりでうっとり♪どこを切っても顔を出す和栗に大満足のスイーツです!

スタッフ 洪田

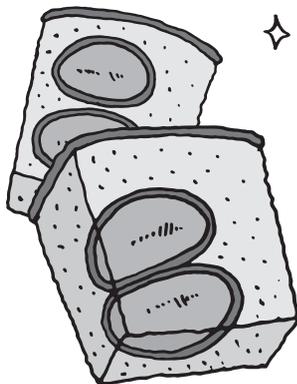


表面のカリカリが香ばしい
ガレットも好き♪



香り豊かな贅沢ケーキ 栗のテリーヌ【紅茶】

日本紅茶発祥の地でもある熊本県山鹿のまろやか和紅茶を生地に使用。和栗をふんだんに入れ香り高くしっとり焼き上げています。



スタッフ 小川

スタッフ 立石

お客様から
いただいた

レシピを再現!!

店舗で一番の販売個数を誇る「めんたいマヨネーズ」シリーズ。その中でも、先日お客様から「本当に美味しい!」と絶賛していただいた「ガーリックめんたいマヨネーズ」を使った、絶品レシピを教えてくださいました!

【作り方】

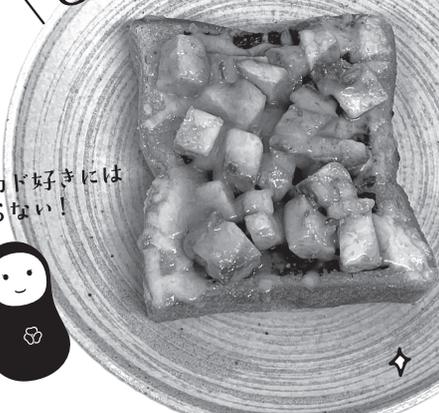
1. パンにガーリックめんたいマヨネーズ(Gマヨ)をぬる
2. さいころ状に切ったアボカドにGマヨを入れて和える
3. ①の上に②をのせ、とけるチーズをおいてトーストする

※①のGマヨをぬった上に韓国のりや味のりをおいて、②③で仕上げるとさらに美味しい!(のりは味が付いたものがおすすめです!)

福岡 Mさま

絶品!アボカド Gマヨトースト

アボカド好きにはたまらない!



とっても簡単なのに
美味しさにビックリ!



レシピ再現に奮闘する
新入社員のふたり



小川 瑞姫
Mizuki Ogawa

はじめまして
新入社員です!!



六石 桃子
Momoko Tateishi

性格

一人で過ごす落ち着いた時間と、人とのつながりを感じられる時間のバランスがあると自分らしく前向きに過ごせる性格だと思います。

趣味や特技

趣味は温泉、動物と触れ合うこと、ガチャガチャ、ジェラート屋さん巡り。映画鑑賞も好きで、最近では実写ステッチを観に行きました。特技はバックマンとだし巻き卵づくりです。

性格

初対面では何を考えているかわからないと言われるかもしれませんが、何を考えていません。基本マイペースで自然を見に行ったり、美味しいものを食べに行ったり元気に動いています。

趣味や特技

趣味はインコと戯れること、旅行すること、家具のお店巡り、自然めぐりが好きで夏は滝を見に行きたいです。特技は二重を一重に出来ます。

好きな食べ物

水切りヨーグルトを作ってグラノーラと蜂蜜をかけて食べるのが好きです。数の子めんたい、ジェラート、牡蠣、揚げ餃子、ラーメンも大好きです!

お客様へ

まだまだ未熟ではありますが、失敗を恐れずチャレンジする気持ちを大切に、皆様のお役に立てるよう、精一杯頑張りますのでどうぞよろしくお願いいたします。

好きな食べ物

グラタン、チキン南蛮、明太パスタ、唐揚げ、茄子、豚骨ラーメン、寿司、牛タン、コロケが好きです!

お客様へ

未熟な点や至らないところもあると思いますが、お客様に喜んでもらえるよう、真摯に取り組んでまいります。日々の経験を通じて成長していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

スタッフの日常

～スタッフIの休日編～

先日、早起きして少し遠い道の駅に母親と行ったスタッフI。新鮮な野菜や果物を購入してひと休みしようとしてアイスクリームを食べていたら、トウモロコシを腕一杯にかかえた男性が・・・え?!もしかして!と思って外に出てみるとテントの前にひとだかり!そうです、トウモロコシの詰め放題だったんです。順番が来ると母は私に袋を持たせ袋からはみ出るもおかまいなしにどんどん詰め込んでいく。「もういいよ...」と母に言っ

ている私に、隣の男性がトウモロコシを詰め込みながら「まだまだ!行け行け!」と。調子に乗った母は袋を抱えている私の腕に引っかけるようにトウモロコシを詰めていく。こんな大丈夫なのかなと思いつつ、店員さんを見ると笑っている・・・。弱々しく見えるけど、いざとなると母は強し!と思ったのでした。



お客様からのお便りご紹介コーナー

お気に入りがいっぱい!

個人的に『海のめぐみ』シリーズの**お魚がほんとおいしい。近くにお店がない**のが悲しいです。明太子、めんたいマヨネーズ、もつなべ、ハラス明太風味、最強ですよ!

ラートム様

島本スタッフ 外尾

大変嬉しいX、セージをいただき誠にありがとうございます。弊社の水産関連のお品は、特に強いこだわりと歴史があり、ご評価をいただきとても嬉しく思います。ご利用ではご不便おかけ致しますが、これからも何卒宜しくお願ひ致します。

島本 鷹の爪新聞 2025年秋・75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 山鹿(宇) スタッフ 光富 スタッフ 平村

★

編集後記

こんにちは!編集部石田です。食欲の秋ですね!なんでも美味しくてついつい食べ過ぎてしまひ、ダイエットという言葉が頭にちらつき始めています・・・さて、今年は新入社員がふたりも入りますます賑やかにになりました♪実はふたりとも食のスペシャリスト!食に関する幅広い知識を持ち、食べることも大好きなふたりは島本に新しい風を巻き起こしてくれています。新たな活力を得て島本も進化し続けてまいりますので、これからもどうぞよろしくお願いいたします!

キリトリ線