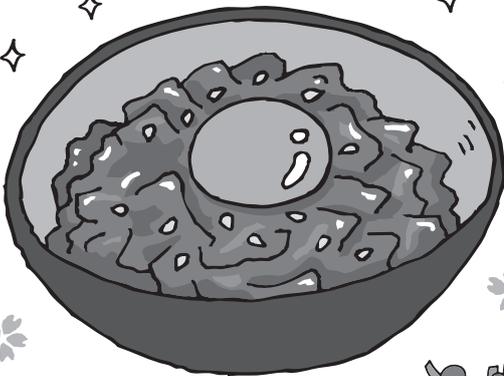


熊本名物!! 『桜ユツケ』

なぜ熊本で馬肉が有名なのか?

馬刺しは、熊本藩の初代藩主・加藤清正が朝鮮出兵した際、朝鮮半島で食料がなくなり、しかたなく軍馬を食べたところ大変美味しかったため、帰国後も馬刺しや馬肉を好んで食べたことから熊本に広まったといわれています。



桜ユツケの「ヒミツ」をご紹介します!

桜ユツケに使われているのは、重種馬(ノルマン種)! 競走馬や輸入馬とは異なる大型馬で、柔らかい食感と濃厚なうまみが魅力です。カナダやフランスの広大な牧場で2年かけて丈夫に育ち、その後、熊本・阿蘇山麓の美味しい水と自然に囲まれた環境で、さらに約1年かけて丁寧に肥育されています。皆さんも、このこだわりの桜ユツケをぜひ味わってみてくださいね!

桜肉といわれるのはなぜ??

馬肉が「桜肉」と呼ばれる理由にはいくつかの説があります。中でも有名なのは、江戸時代の肉食禁止令が出ていた頃、馬を桜、猪を牡丹、鹿を紅葉と呼んでこっそり食べていた“隠語説”。ほかにも、春が旬で桜の季節に美味しくなる説や、鉄分たっぷりである説など、いろいろな由来があるんです!



馬刺しの旨味とタレの甘みがとにかくご飯によく合いました! お酒にもおすすめです! 解凍するだけですぐに食べられるのも嬉しいポイントでした!



スタッフ 平野

知って安心! 馬肉の安全ポイント

馬の体温は約40℃と高く、熱に弱い菌が増えにくいんです。さらに、もともと菌の保有率も低いため、生でも比較的安心! もちろん、生肉を扱う業界は衛生管理がシビア。加工場ではISO22000を取得し、衛生・鮮度管理を徹底しています。安全な馬刺しを安心して楽しめますよ!

鷹の爪新聞

島本

たかのつめしんぶん

2026年

春・76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

2025年 島本大感謝祭

12月5日・6日の2日間限定で「島本大感謝祭」を行いました。

今回のふるまいでは、当社スタッフ松本が丹精込めて育てた新米を炊き上げ、出来立て明太子・高菜辛子炒め・きくらげをのせた明太ミニどんぶりを、各日100名様にご提供いたしました。



明太ミニどんぶりふるまい

各日 100食 限定

今年も年に一度の感謝祭を無事に終えることができました。炊きたてのお米の香りと出来立て明太子の相性に、「とても美味しい!」と笑顔でお声をかけていただき、スタッフ一同とても励みになりました。DMをご覧頂いてご来店くださったたり、たまたま前を通りかかってお立ち寄りくださったお客様など、多くの方にお越しいただき、店内は活気にあふれていました。ご来店くださいました皆様、本当にありがとうございました。次回の感謝祭も、さらに楽しんでいただけるイベントにしていまいますので、ぜひご期待ください。



スタッフ 田畑

スタッフの日常

～指のゲーム編～

掛け声ってこんなに違うんです。

小学生のころに遊んでいた“指のゲーム”、みなさん覚えてますか？手をグーにして掛け声の合図で指を立て、合計本数を当てるあのシンプルな遊びです。スタッフ数名で久しぶりにやってみたら、まさかの大発見。なんと掛け声が全員違うんです！「ゆびすま」「いっせーのーで」「ちーばる」「せーの」など、育った地域によって掛け声

がバラバラで大盛り上がり。年代問わず知られているゲームなのに、掛け声だけはこんなに個性豊か。みなさんの地域では、どんな掛け声でしたか？



お客様からのお便りご紹介コーナー

福岡旅の思い出に…！

はじめての福岡旅行の際に店舗 1つの商品の説明や味見をくださに伺ったとき、店員の方々の対応り、うれしかったです。また訪れがとてもやさしかったです。1つ たいです。

東京都 あおい様

初めての福岡旅行でこ来店いただきありがとうございます。店舗での明太子を選ぶひとときが、旅の思い出の一つになったようで、こんなに嬉しいことはありません!! また福岡へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。心よりお待ちしております!



スタッフ 赤穂

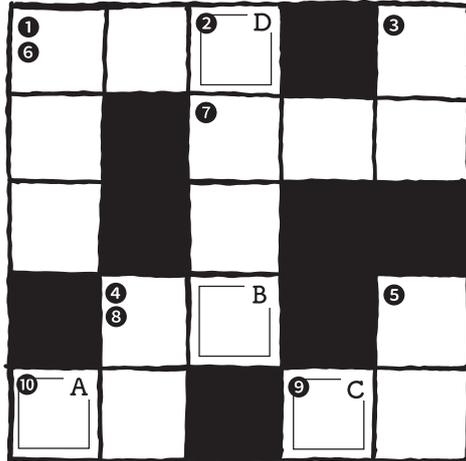
恒例!

プレゼント付き /

クロスワードパズル

【たてのカギ】

- ① 今年の干支は英語で〇〇〇
- ② テレビでも紹介された〇〇〇〇明太
- ③ 春の海藻といえば〇〇メ
- ④ スタッフ立石が実家で飼っているのはセキセイ〇〇コのうーちゃん
- ⑤ 〇〇とは、卵の状態が辛子明太子に一番適しているといわれる完熟卵のことを言います



抽選で**5名様**に
明太マヨネーズを
プレゼント!



★応募方法★

応募期間：2026年4月30日到着分まで

- ・紙面左下にクロスワードの答えを記載し、同封の返信用封筒に入れてお返事いただくか、またはFAXにてご応募ください。
- ・当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。発送は5月中旬を予定しております。

※カタカナもしくはひらがなで解いてください

【よこのカギ】

- ⑥ 肉厚で噛むほど甘みが出る〇〇〇明太
- ⑦ カタより硬くてハリガネより柔らかいラーメンのゆで方は〇〇〇タ
- ⑧ 長崎県の離島〇〇の近くには対馬があります
- ⑨ 足が8本ある海の生き物
- ⑩ 〇〇ワで注文受け付けております



島本 鷹の爪新聞 2026年春・76号

クロスワードパズルの答え

駅前店で1日1組完全予約制で行われている、

A B C D 辛子明太子を楽しむ会

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臼2丁目9番1号
【FAX】0120-44-2201 株式会社 島本食品 宛

スタッフ 小川

スタッフ 立石



こんにちは！今回、はじめて鷹の爪新聞を担当しました新入社員の小川と立石です。実は立石は馬肉を食べたことがなく、この前はじめて食べてみたら美味しく感動しました！桜コックについても知らないことが多く、取材を通して歴史や名前の由来に驚きの連続でした。初めての新聞づくりで、どうしたら楽しんでもらえるか悩みながら作りました。特にクロスワードには大苦戦…！皆さまに少しでも楽しんでいただけていたら嬉しいです。これからも読んでワクワクする紙面を目指します！

キリトリ線