

島本 たかのつめしんぶん 鷹の爪新聞

2015年春39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

● 本社通販ブログ
イベント情報など満載!

しまもとのネット店に お邪魔しました!

島本ネットショップ 満を持して鷹の爪新聞初登場!

島本食品ネットショップをご存知ですか?
島本の商品をインターネットで購入出来るサイトは
オフィシャルサイトだけ!!
しかも簡単! もちろんスマートフォンからもOK!

★受付は24時間中!!★

「ソールーを、たった一人で切り盛りしているのが、
ネット店長光富こと通称「プチ子」です★
いつもブログなんかで旬な情報を発信しているの
ご存知のかたも多いかと思いますが、
私の仕事はかなり特殊で、パソコンと常ににらめっこ
おかげで肩こりとけんしょう炎はお友達です(きつぱり)
私の真正面に座っている男性は通販部の部長。いつも彼の後ろ姿を
観察し、お客様の注文をチェックしながら頑張っております★
孤軍奮闘!!! 左の表は私のデイ・スケジュール。
どうぞご覧あれ!!!

ネット店店長の一日

- 朝** 出社
朝礼後はひたすらメールと
注文状況をチェック!!
- 昼** ランチ(30分くらい)
ランチもそこそこに
メール返信と注文手配
(でもティータイムは欠かしません!)
- 午後** ひたすら入力
メルマガ、ブログ、
ネット限定企画考案中…
(-_-)



愛用の手袋は
寒い日には欠かせません。

ネット店店長: プチ子

f 島本食品 facebook

めんたい子ちゃんの きまぐれレシピ★

ワサマヨって
どう使ったらいいの??

わさび明太マヨネーズ

- 材料 (2~3人分)
- わさびめんたいマヨネーズ 大さじ2
 - 大根 100g(約5cm)
 - トマト 50g(小サイズ1/2)
 - 塩蔵わかめ 20g ●塩こしょう 少々

- 作り方
- 1) 大根は皮をむき、千切りにして塩もみしておく。
 - 2) わかめは3分ほど水に浸してもどしたあと、3cm幅でカットする。
 - 3) トマトは1cm角切りにする。
 - 4) 大根の水抜きをしたら1~3をボールに入れて、わさびめんたいマヨネーズで和える。かるく塩こしょうを振って味をととのえたら完成!



☆お好みで
カニかまやハムを
入れても美味しいです☆

※写真はイメージです

編集部メンバーの
川崎まさかの
据え置きで♪

鷹の爪新聞編集メンバー総入れ
替えがあつてから早1年。
な、な、なんと!
今回さらに入れ替えがあり、
島本初の
女子だらけの編集部発足と
なりましたー!
今後どのような新聞が出来上がる
のか、はつきり言つて全くの
未知でございます(笑)
ただ一つだけ言えることは、
島本のムードメーカーこと川崎
が前回に引き続き続投ですので、
とつても賑やかな新聞になるこ
とは間違いなし!
皆さん、どうぞお楽しみに!

Q 去年の私 今年の私

- 寺崎: 顔が丸くなったねと言われた。2014年、今年はお昼のおやつを1つ減らします。…無念!
- 河野: 入生初の骨折が鼻骨という残年な昨年…。今年はずんの骨も折らぬゾク!
- 川崎: 去年は縁結びの神社に投げたさい銭が、はね返って来ました。今年こそは…。!と思ってお金を入れた瞬間、大雨が降って来ました。(何故?)

編集部メンバーの
川崎まさかの
据え置きで♪

の「出動!