

プロジェクト
リーダー



波多江社長

この出来立て明太子は、島本の美味しさをさらに美味しく、どこよりも最高の鮮度にこだわって、作りました。
少々お時間をいただきますが、是非是非、ご賞味ください(^^)/

波多江：小さい頃、両親は共に仕事しよつたし、土曜日は半ドーナツだから学校から帰っても昼（はん）が無いのは当たり前。でもね母が「あるもの」をもらつて自分で「ハン」を食べよつた。
寺崎：それが、できたての明太子！
寺崎：ある意味贅沢ですね（笑）
波多江：今、思えばね（笑）。国産の明太子で、鮮度が抜群。あの時の味が忘れられず、もう一度自分も食べたい！
そして明太子を通じて出会つた全国各地のお客様にもあの味をお届け出来たらなつて思つたと！」（力説）
寺崎：そ、そ、そ、そ、そなんですね（汗）社長の肝いり具合が伺えますぜひ、たくさんのお客様にお召し上がり頂きたいですね♪

「『幼少期に食べた、あの明太子』
どうしてあの味をお客様に」今夏登場の「できたて明太子」製造
秘話をプロジェクトリーダー、
波多江社長に独占インタビュー！

ついに登場! 完全受注生産 できたて明太子!

祝
10周年

島本 大かのつめいんぶん

鳩の爪新聞



2015年夏.40号



株式会社島木食品

〒811-0290
福岡県糟屋郡新宮町夜丘121番9号
Tel.092-963-3333 Fax.092-962-1730
www.sumamoto.co.jp
info@sumamoto.co.jp



博多駅前店 受賞しちゃいました!!!

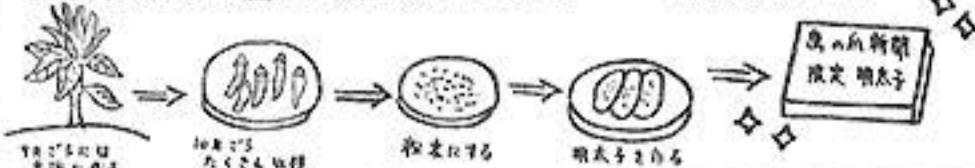
この度、博多駅前店が福岡県より
「福岡県屋外広告景観賞」第2位を頂きました☆
これは、福岡県の街並みや自然景観と調和した
優れた屋外広告物にあくられる賞で今回は 148
件の応募があったそうです♪
しかも自薦他薦問わずなんですが…島本は「他薦」
で応募があり、福岡県から連絡があった時は本当に驚いていました!! 推薦してくださった方、
もしこの記事を見ていらっしゃいましたら本当にありがとうございました!!
みなさまも是非、博多駅前店を見にいらして
下さいね～♪



博多駅前店
優秀屋外広告景観賞を
受賞しました。

鷹の爪栽培プロジェクトⅡ

何か面白い企画はないものか・・・昼夜間わざわざ悩んでいたところ、前編集者緒方が、「魔の爪から唐辛子を作つて、明太子にしたなあ」と。「**それ面白い!**」虎視眈々と企画をねりねり。念願叶ってプロジェクト発動!となりました♪いろいろな種類の魔の爪を栽培する予定です!出来た明太子は魔の爪新聞でプレゼント・・・になるかも!?



のんない子ちゃんの きまぐれレシピ ★

長芋(3~4cm)
つぶゴゼン(お味はお好みで)今回は吟ゴゼンです。
めんつゆ(適量)ネギ(適量)

作り方 山芋は皮をむいて短冊切りにしたものを、めんつゆと吟ゴゼンを和えて、ネギをトッピング。調理時間は5分少々の超時短レシピですが、長芋のシャキッとした食感、吟ゴゼンのビリッとした辛味が絶妙のバランスです♪

