

お客様からのお便りご紹介コーナー



島本の大ファンだった次男が・・・

島本さんの大ファンだった次男 京都の大学でも島本さんのめんも大学進学で県外へ出ていきま たいこを送ってやりたいと思っす。私達も子離れを迎えました。 ています。

P.N. 西村・母様



島本スタッフ 橋本

嬉しいお便り、ありがとうございます！
お子様が県外へ出られ、ずいぶん寂しい事かと思ひます。
お子様が京都で島本の明太子を受け取られた際に、ご実家の事を思い出して頂ければ、また帰省された時の食卓に「笑顔」を添えたいかな、できれば幸いです。

スタッフの日常

～某社員S編～

体調を崩したあと、お医者さんから「うどんやおかゆなどの消化に良い物から食べるように」と指導されていた、島本の某社員S。その指導を守り、やわらかめのうどんを食べる日々を送っていました。ある日ふと見ると、いただきものの焼き菓子食べている某社員S。「え、食べていいと!？」と心配する社員一同。すると・・・「え、だってフィナンシェは練り物みたいなもんやから、消化に良くない? (*ノω*)」・・・フィナンシェは練り物じゃありませんよΣ(・▽・)!!!



UDON

FINANCIER



島本 鷹の爪新聞 2018年夏・52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 福岡県粕屋郡新宮町夜臼2丁目9番1号
【FAX】0120-44-2201 株式会社 島本食品 宛

キリトリ線

あの「甘えびめんたい」が帰って来た!!

完全復活 記念レシピ



スタッフ坂本大絶賛! ぷりぷりのえびがたっぷり入った「甘えびめんたい」をつかったレシピをご紹介します!



ほんのり海の風味が香る!
豆腐とキャベツの
甘えびめんたい炒め

【材料】

- ・キャベツ
- ・木綿豆腐
- ・甘えびめんたい
- ・サラダ油
- ・塩・薄口醤油 (お好みで)

【作り方】

- (1) キャベツは食べやすい大きさにカットする
- (2) 木綿豆腐は水切りをして、一口大にカットする。
- (3) フライパンにサラダ油を熱し、キャベツ、豆腐を炒める。
- (4) 甘えびめんたいを加えてさっと炒め、お好みで塩や薄口醤油で味を整える。

フライパンひとつでできるのは主婦には助かりますね! さっと炒めるだけで見た目にも華やかな一品になります (*^_^*)



島本スタッフ 平村



編集後記

こんにちは! 島本の橋本です。鷹の爪新聞の編集を担当するようになり、はや1年が経過しました。悪戦苦闘しながらようやく慣れて来た気がします。さて、今号では、「島本をより身近に☆」をテーマに制作しました。お客様にとって少しでも島本が身近に感じられれば嬉しいです (*^^*)