

大人気!

今年もこの季節が到来!

ハラスの一本漬け 大解剖

毎年秋限定で販売し、瞬く間に売れて行く、「ハラスの一本漬け」。その美味しさの秘密はなんといっても、明太子を漬けたタレにじっくり漬け込むこと！明太子の旨みと、ハラスの脂たっぷりの美味しい一本漬けが出来上がります♪

鷹の爪新聞
島本
たかのつめしんぶん
2018年
秋・53号
島本食品



島本スタッフ 緒方

毎年贈答用に大量注文される方もいるほどの人気商品です。昨年は品切れ状態になり、たくさんのお客様のご注文を、泣く泣くお断りさせていただきました(´;ω;`) 今年は昨年よりも多く準備していますが、お早めのご注文をオススメします (^_^)/

母のお気に入りで、毎年贈り物に使っています♪箱も大きいので、受け取った方のインパクトも大!



島本スタッフ 石田



島本スタッフ 橋本

焼くときにしたたる脂が、ただでさえ旺盛な食欲をさらに掻き立てます(=∞)=)ぶろう一本漬けだと腹身からしっぽの部分まで食べ比べが出来るところも魅力的!

おにぎりの具に入れたり、パン粉とハーブソルトで香草焼きにアレンジしても美味しい。香草焼きはハラスの身に、パン粉とハーブソルトを混ぜたものをまぶしてオーブンで焼くだけ!見た目にも豪華なメイン料理が完成しますよ (^_^*)



島本スタッフ 山鹿

焼いたハラスの身をわざと少し残しておいて、次の日はネギ、大葉、ゴマでチャーハンにします。味付けはシンプルに醤油と塩コショウでOK☆カレーのように、次の日まで楽しめちゃうので大好きです!



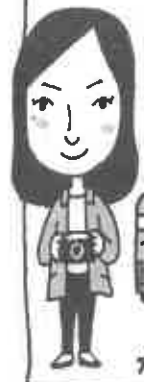
島本スタッフ 渡田

☆裏面のアレンジレシピ
「ハラスの唐揚げサラダ」も
ぜひご覧ください!

〒811-0290
福岡県糟屋郡新宮町夜臼2丁目9番1号
Tel. 092-963-3333 Fax. 092-961-1710
www.simamoto.co.jp
info@simamoto.co.jp
www.facebook.com/simamotomantai

編集長・橋本が行く! JR九州『或る列車』の旅

九州の長崎～佐世保間を走行している、スイーツ列車「或る列車」のお食事メニューに島本の辛子明太子が採用されたとの知らせを受け、さっそく乗車してまいりました!



当日は早朝に家を出て、或る列車に乗るため長崎県の佐世保駅へ。眠くてぼーっとしていましたが、停車している金色の車両を目にした瞬間、はしゃいで写真を撮りまくってしまいました。内装は木目を基調とした落ち着いた雰囲気、非日常を感じる素敵な空間でした(^_^) もちろん出てくるお料理、スイーツも絶品! 現在のメニューには島本の明太子は使用されていませんが、長崎、佐世保へご旅行の際はオススメです! 予約が取りにくいので、運行日程などお早めに或る列車のHPよりご確認くださいm(_ _)m



▲或る列車の先頭車両とスタッフ橋本。この写真は常務の外尾が撮影してくれたのですが、周りに或る列車の乗務員さんもいて、少し恥ずかしかったです…。『鷹の爪新聞のため!』と、たくさん写真を撮ってきました♪



▲島本の明太子が使用されたメニュー、『熊本県車エビと佐賀県ヤリイカのサラダ仕立て、福岡県明太子ソースとともに』。プリプリのエビ・イカと島本の明太子のプチプチ食感の相性が抜群! サッパリしていてすぐに食べ終えちゃいました☆

