



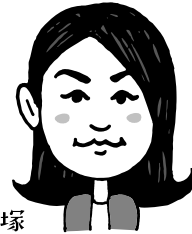
博多駅前店で絶賛開催中！



明太子と土鍋ご飯の体験会を のぞいてきました！！

今年の春から博多駅前店で開催されている「明太子と土鍋ご飯の体験会」が大盛況とのうさを聞き、私も参加してきました(^^)
皆さんのご意見を取り入れながら、回を重ねるごとに進化している体験会。
炊き立ての土鍋ご飯と味わう美味しい明太子・・・その魅力をご紹介します！

スタッフ 廣塚



ご飯がすすんでとまらない！大満足の1時間♪

体験会は、店長・緒方の商品説明からはじまります。軽快なトークで盛り上がったところに炊き立ての土鍋ご飯が登場～♪自慢のできた明太子、高菜漬、和え物をお供に1杯目を楽しんだ

あと、2杯目は炙り明太子にだしをかけて、だし茶漬けにいただきます。これが無料なんて驚きです！最後にお菓子とお茶もいただき大満足でした(^^)

島本の「だしの優しさ」で
だし茶漬けも楽しめる♪



参加後の嬉しいお声も続々♪

日本酒のあてに食べることが多かったのですが、ご飯との相性の良さを改めて知りました。また食べたいと思えるおいしい明太子でした。

くみこさま

今まで食べた明太子の中で1番おいしかったです。その理由もお聞きできておいしさが倍増しました。明太子を買うときは島本さんで買います！！

あかねさま

「明太子はどこも一緒じゃなかとよ～！」
ご家族やお友達と一緒に体験してください♪



スタッフ 緒方

明太子はメーカーさんによって、使っているたらいも作り方も全く違います。この体験会を通して、今まで食べ慣れてきた辛子明太子と、島本の明太子の違いを知って、試食して、更に明太子の知識を深めて頂ければと思います。私と一緒に明太子トークで盛り上がりましょう！

SNS投稿でプレゼントも!?

「#島本博多駅前店」「#島本土鍋会」
「#明太子VIP」

↑こちらのハッシュタグをつけてFacebook、Instagramでその場で投稿すると明太風味ごまふりかけをプレゼント♪

～辛子明太子と土鍋ご飯の体験会～

明太子について学んで語り合い、試食が楽しめる約1時間のプログラム

【開催日時】：毎週水曜日、土曜日（週2回）11時30分～1時間程度

【人数】6名様迄 ※3日前までに要予約 【参加費】：無料

【予約受付】TEL：092-291-2771（受付時間9時～19時）

【注意事項】火を使用するため18歳以下はお断りさせていただきます。やむを得ず休止する場合がございます。予めご了承ください。

おかげさまで
大成功!

博多めんたいプロジェクト第1弾／

3社が夢の競演!

世にも贅沢な明太子味くらべ!



▲目標金額の2127%達成！反響にびっくり！

「明太子なんてどれも一緒と思われているなんでもったいない！」個性豊かな博多明太子の魅力を知ってもらい、明太子業界を盛り上げたいという想いから立ち上げた「博多めんたいプロジェクト」。その第1弾企画としてクラウドファンディングサイトMAKUAKEにて稚加賀、椒房庵、島本の3社味比べセット「匠」を作りました。数多くのメディアで取り上げられたり、予想を上回る多くのご支援や応援コメントをいただき、大成功をおさめました。応援してくださった皆様、本当にありがとうございます!!これからの明太子業界に是非、ご注目ください!



島本
鷹の爪新聞

島本

たかのつめしんぶん

2020年

夏・60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

www.facebook.com/simamotometai

新発売 海苔キムチの簡単アレンジレシピ

ミネラルたっぷり!
海苔キムチのチヂミ



おいしそう!

【材料】

- ・海苔キムチ 80g
- ・ニラ 1束
- ・人参 1本
- ・小麦粉(薄力粉) 200g
- ・醤油 大さじ1
- ・水 1.5カップ
- ・卵 1個
- 一つけダレー
- ★醤油 大さじ1
- ★酢 大さじ1
- ★砂糖 小さじ1
- ★ごま油 小さじ1/2

【作り方】

- 1.ニラを5cm幅に切る。
- 2.人参は5cm幅に細切りにする。
- 3.海苔キムチ、ニラ、人参、小麦粉、卵、醤油、水をボウルで混ぜ合わせる。
- 4.フライパンで油を熱し、3.を丸く流し入れ、フライ返しで押しながら弱火～中火で両面を焼き上げる。
- 5.★の材料を混ぜ合わせ、つけダレをつくる。



そのまま食べても美味しい海苔キムチですが、チヂミとの相性抜群でした!(^^)!
表面はカリッと中はもっちりとした食感がたまりません★社内で作った際、好奇心でめんたいマヨをつけてみたら・・・なんとそれがまた合う!!是非作ってみてくださいね♪



スタッフ 石田

お客様からのお便りご紹介コーナー

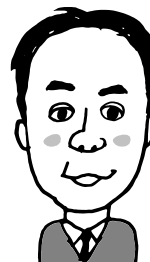


ラストディナーは辛子明太子で♡

いつもお世話になります。花便 時代になってきましたがラスト
り楽しみにしております。私今 ディナーは白いご飯に島本さん
60代最後の年になりました。あ の辛子明太子と決めておりま
とどれくらい生きていけるかの す。それほど大好き♡

P.N. 春日さま

春日様、お便りありがとうございます。
ラストディナーに当社の明太子を
お選びいただき、大変うれしく思
います。これから益々元気に
お過ごしくださいませ!!



スタッフ 犬塚

島本 鷹の爪新聞 2020年夏・60号

お便り・ご感想などなどお待ちしております♪



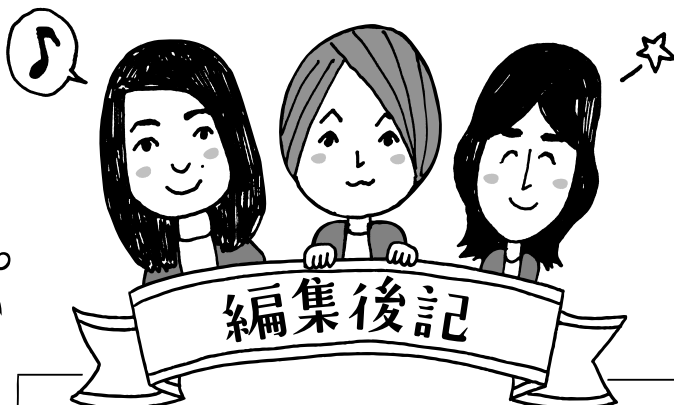
お名前 または ペンネーム

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



こんにちは!編集部の廣塚です。 す!梅雨を迎えたら、あっという
鷹の爪新聞はついに60号!皆さ 間に暑い夏がやってきますね。ほ
まのお声に励まされ、ここまで発 ほかほかご飯と明太子を食べて元
行することができました(^^) 気に乗り切ろうと思います!皆様
これからもいろんな島本の顔を も楽しい夏をお過ごしください!

キリトリ線