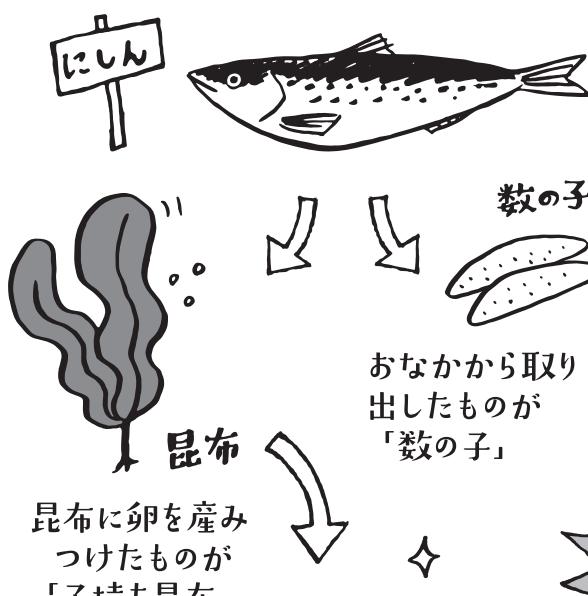


天然味付け！

“子持ち昆布”徹底解剖！

解剖1 子持ち昆布とは

ニシンが昆布に卵を産み付けたもので、自然の営みの中でできた貴重な海産物です。数の子も同じニシンの卵ですが、産卵した卵が昆布に付着したものが『子持ち昆布』でニシンのおなかから取り出した卵が『数の子』なのです。



解剖2 天然ものだからこそ

天然ものは、均等に卵がついている人工ものとは違って卵の厚みにムラがあります。厚かったり薄かったりするのも天然ものならではの醍醐味！

解剖3 実は健康にいい！

ニシンの卵は栄養価が高く、DHAやEPAが多く含まれています。またプリン体も少なく、コレステロールは鶏卵の3分の2以下といわれています。まさに「天然のサプリメント」です♪

近年はニシンの漁獲量が減ってしまったため、天然の子持ち昆布はとっても希少なんです！

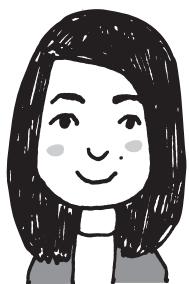


“子持ち昆布”は
おめでたさ二重の縁起物！

卵の数の多さから「子孫繁栄」の意味を持つ『数の子』と『よろこんぶ』といわれる『昆布』の二つの縁起物が合わさった『子持ち昆布』。二重におめでたいとされ、お正月の席にふさわしい食べ物です。新しい年の始まりにご家族みんなのしあわせを祈りながら食べるのも素敵ですね♪



数の子のポリポリッとした食感と昆布のうまいが口の中いっぱいに広がり、しあわせのコラボレーションに思わず笑みがこぼれます。上品な味付けで、お酒のおつまみにもピッタリ！ついつい箸が伸びてしまいます。小鉢に盛り付けるだけで豪華な一品になりますが、お料理のトッピングやお粥に入れたり冷製パスタにしたりとアレンジも楽しめますよ！



〒811-0290
福岡県糟屋郡新宮町夜日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/simamotomentai

ドキドキ
ワクワクの

“ハロウイン”

昨年のハロウインの朝、仮装した社員が続々と出勤。当日は誰がどんな仮装をするのかわからなかったので、出勤時には社内がちょっとざわついたのですが、本格的な仮装から小道具を使ったプチ仮装でスタッフのテンションは↑↑！



▶朝の掃除時間に
床を掃くスパイダーマン



いつもと違う雰囲気が漂う社内。だけどいつもと変わらぬ仕事ぶり。回線工事のためにやってきた通信会社さんが一瞬戸惑われていましたが、とっても楽しい1日でした♪

スタッフの日常

～某社員N編～

本社の事務所の入り口に、手をかざしたら出てくる非接触型のアルコール消毒液と、額をかざして体温を測るサーモカメラが設置しています。出勤時は必ずここで体温チェックとアルコール消毒をすることになっているのですが、ある日、スタッフNが何を思ったかアルコール消毒液の容器に頭をかざしているではありません



お客様からのお便りご紹介コーナー

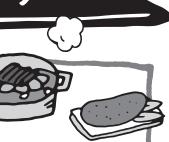


子供たちにも好評です♪

もつ鍋のもつ、脂がほど良く抜けてとても美味しい！子供たちにも大好評でリピーターになりました♪たかなラーメンも美味し

いはず！と今回注文します。2歳の子も辛子明太子を美味しく食べることができて「サイコー！いいかんじ～！」と言っていました。

P.N. けいこちゃん様



やった～、み子様にも喜んでいただき
私共も大変嬉しいになりました。><
これからも、美味しいそして安心、安全な
物をつくりたい事が私共の使命
です。



スタッフ 松本

島本 鷹の爪新聞 2021年冬・66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 福岡県糟屋郡新宮町夜臼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

スタッフ 森

スタッフ 緒方

スタッフ 津野

編集後記

こんにちは。編集部の石田です。昆布の魅力を伝えられたら嬉しいです♪今回、ニシンの卵が栄養価の高い食品だと改めて知ることができ、ますます食べたくなりました。お正月には「子持ち昆布」絶対食べます！笑)