

博多っ子が
愛してやまない

“ごまさば”

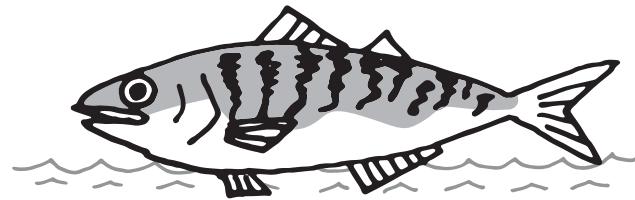
そもそも、“ごまさば”とは？

臭みがなくプリプリと新鮮なサバの刺身を、醤油ベースのたれに漬け込んだ福岡の郷土料理で博多っ子たちのソウルフードとなっています。

福岡の居酒屋では定番のメニューで、居酒屋で最初に“ごまさば”を注文するという博多っ子も多く、旨みが濃厚で滑らかな食感は一度食べたらやみつきになること間違いなし！

でも「生」で食べて大丈夫？

全国的にはサバは「生」では食べることがない魚。サバにはアニサキスがいるとよくいわれますが、実は福岡県や長崎県などの日本海側でとれるサバはちょっと違います！日本海側のサバはアニサキスの遺伝子の違いにより、アニサキス症を発症することは圧倒的に少ないのです。



わさびやネギ、おろししょうがやもみのりなどを乗せるとこれまた絶品！居酒屋にあつたら頼まずにはいられない、お酒にピッタリのメニューです♪

スタッフ 渋田



鳴鷹の爪新聞

2022年

夏・68号

株式会社 島本食品

〒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

私のおすすめはすりごまとたっぷりかけて食べること♪出汁茶漬けやなめろう風にたたいて卵と和えても美味しいです。食欲のない時でも美味しく食べられますよ♪



スタッフ 石田

食べないともったいないくらい美味しい！！

島本の“ごまさば”は、全国屈指のお魚が美味しい長崎県のサバを使用。東シナ海と日本海をつなぐ対馬海流に面している長崎県の漁場は、プランクトンなど栄養となるエサが豊富。この良い漁場でとれたサバはプリップリで味わい

深いうえ、EPAやDHAのほかビタミン類なども豊富に含まれているため、生活習慣病の予防など様々な効果も期待できます。美味しいと健康にも良いサバの新鮮な味を、そのまま食卓へお届けします！是非お試しあれ！

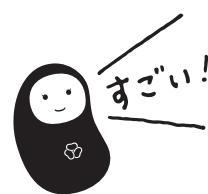
今年も大盛況!! “春の九州物産大会” 3月9日(水)～3月14日(月)に大阪の梅田阪急本店で開催



◀ 物産展に毎日来てくれていた男の子とハイ、ポーズ！

まだコロナ禍中ではありましたが、たくさんのお客様にご来場いただき、元気をいただいた6日間でした！誠にありがとうございました！次回またみなさまにお会いできる日を楽しみにしています♪

スタッフ 緒方



▲ダントツ人気の明太マヨネーズ 300g
売上本数はこの6日間でな、なんと！1,200本以上！！



はじめまして 新入社員です!!



渡 英樹 Hideki Watari

〈性格〉おっちょこちょいですけど・・・真面目で素直です。

〈趣味〉見かけによらず筋トレです。仕事帰りにスポーツジムに通っています。休みの日はアマプラ見たり、ゲームしたりとゴロゴロしています。

〈好きな食べ物〉焼肉、揚げ物等、とにかく濃い味の物が好きです。

〈意気込み〉お客様に喜んでもらえる商品を作りたいと思います。とにかく頑張ります！

スタッフの日常

～某スタッフS編～

ご主人の入院で病院に着替えを持って行くことになったスタッフS。感染防止対策のマスクももちろんしっかり着用して、担当の看護師さんにご主人へ着替えを渡してもうよう頼んで帰ると…ご主人から電話が。「今日、○○(娘さんの名前)が来たんか～？」スタッフS、思わずニンマリ(#^.^#)看護師さんに娘さんと間違われて、一日中ルンルン♪のスタッフSでした(笑)



お客様からのお便りご紹介コーナー

めんたいこで旅気分♪

明太子、とーっても美味しいです。ご飯のお友にかけません。島本さんの商品をお取り寄せして行った気分を味わってます。

兵庫県 P.N. あっちゃん様



あっちゃん様、とっても嬉しいお手紙をありがとうございます。博多旅気分を味わっていただきことができて大変光栄です(^。^)/これからもたま・博多の美味をお届けできるよう精進してまいります!! 機会があれば是非博多にお越しください。



スタッフ 廣塚

地元おすすめのおみやげは…

福岡に旅行した息子が島本食品の明太子をおみやげに買ってきてくれました。地元の人のお勧めだったそうです。家族で食べ

てあまりの美味しさにびっくりでした。これからも注文したいと思います。

新潟県 P.N. しんちゃん様

うれい!お声 ありがとうございます!
家族想いの息子様がご購入された姿を想像すると心が暖かくなりました。
これからもじんちゃん様に美味しいと思えてもらえる食を創り続けますね!!



スタッフ 平野

島本 鷹の爪新聞 2022年夏・68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

送付先 【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 山鹿(澄)

スタッフ 犬塚

スタッフ 平村



こんにちは。編集部の石田です。今回は博多名物『ごまさば』を特集しましたが、いかがでしたでしょうか。私も大好きな『ごまさば』は、福岡ではどこの居酒屋でもたいてい置いてあるのでサバを「生」で食べるのはごく当たり前のことだと思っていたました。お酒と一緒に味わう『ごまさば』はサイコーです♡「生」でしか味わえないプリッとした食感や美味しさをみなさまにも味わっていただきたいな~と思っています(^。^)それからなんなんと、鷹の爪新聞の編集担当になり、いつの間にか1年が経っていました!まだまだ編集部員として未熟な私ですが、みなさまに楽しんでいただけるようこれからも頑張ってまいります!