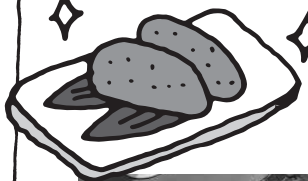


# 『できたて明太子を楽しむ会』 新プロジェクト始動!!



博多駅前店で2020年春から始まった「できたて明太子と土鍋ご飯の体験会」  
回を重ねるごとに進化し今なお進化し続けている体験会の近況をお知らせします!



## 「できたて明太子を楽しむ会」とは?

土鍋でご飯を炊くところから始まり、明太子について学んだりスタッフとの会話を楽しんでいただきながら、炊き上がったばかりのご飯と一緒に工場できあがったばかりのみずみずしい明太子をご試食していただく博多駅前店限定の無料のイベントです。

目利きの工場長が丹精込めてつくった自慢の明太子を味わっていただきたいの思いに加え、土鍋ご飯もスタッフが米作りから携わった美味しいご飯を提供したいとの熱い思いから、このたび、

## 米作りプロジェクト

が始動しました!!

場所は日本三百名山のひとつとも言われる脊振山の棚田。山から湧き出る水は清らかでミネラルもたっぷり!そんな田んぼで育ったお米は艶やかですっきりとした甘みがあり、明太子との相性もバツグン!



スタッフ 緒方

ひと汗かいた後の  
おにぎりはサイコー!



スタッフ 松本



今までも美味しいお米を使っていたのですが、このお米、とっともみずみずしくものすごく美味しい!!!!

実は島本一のグルメ、  
スタッフ松本のおじさんの  
田んぼなのです♪  
さすが風景になじんでる~

スタッフ 田畑



スタッフ 緒方

初めて田植えを体験したスタッフ緒方は、田んぼに足をとられてよろよろ……。それでもたわわに実った稲穂を想像しながら一生懸命苗を植え付けていました。

この秋からは米作りプロジェクトでできたお米を博多駅前店で精米し、土鍋で炊きあげたご飯をお召し上がりいただけます!究極の体験会に、是非お越しください!

どうぞお楽しみに!



# 鷹の爪新聞

2024年

秋・73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/simamotomentai



詳細は  
コチラから!



# スタッフの日常

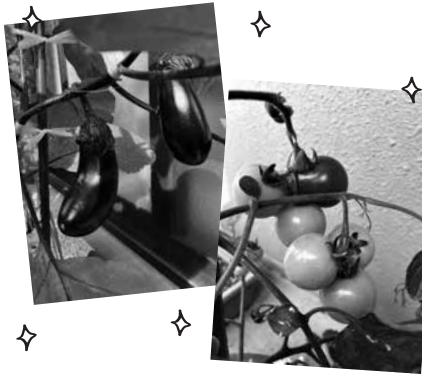
～スタッフHのほっこりマイブーム編～



最近スタッフHがハマっている事、それは家庭菜園。家に帰ると自宅のベランダに直行し、野菜が元気に育っているか確認する毎日。

育てているミニトマトやナス、ピーマンが色づいてきているらしく、どんな料理にして食べようかなあと嬉しそうに思いを巡らすスタッフHは愛情もひとしおに「スーパーで買ったミニトマトより断然美味しいんだよね!」と満面の笑顔。この前まで虫食いで葉っぱが半分くらいになったミニトマトが貧相でかわいそうと悲しんでいたのがウソのよう。

たしかにベランダで育てているにしては、実の



つき具合もいいし、どの野菜もツヤツヤしていて美味しそうと思いながら写真を見ていると、ふいに「今晚は焼きナスにしようかな!」という声。スタッフHの晩ご飯のメニューが決まったようです。

そして最近発見したという、葉っぱに付いたアブラムシの取り方も伝授してくれました。葉っぱを歯ブラシでサッと撫でると一気に虫が落ちるとのこと。

何事にもきちんと向き合っていると新しい発見や改善策が見えてくるものなのだ改めて感じたのでした。

## お客様からのお便りご紹介コーナー

### 食欲の秋、島本満喫レシピ!

いつもおいしい明太子をありがたう!イカ明太でパスタを作ると最高です。甘エビ明太は白いご飯が進みます。梅しそひじきで更にもう1膳!

東京都 M・Yさま

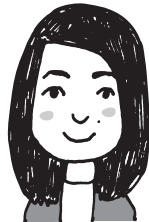
### ビッグなホタテと明太子♪

通販でほたて明太子を購入しましたが、ここまでほたてが大きくてビックリでした。ただ、博多版急

東京都 オグリさま

お便りありがとうございます。文面からお食事を楽しんでいらっしゃる様子がお伝わってきて、とても嬉しく思っております。これからも食卓に笑顔をお届けできるように努めてまいります。食欲の秋も島本で楽しんで下さいね!!

スタッフ 光富



嬉しいお便りありがとうございます。ほたて明太子は、ほたての存在感が特徴なので、次回も是非ご期待ください。できたて明太子もお気に召して頂けて大変嬉しいです。博多にお越しの際は、また阪急店にお立ち寄りください。お待ちしております。

スタッフ 赤穂



### 島本 鷹の爪新聞 2024年秋・73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

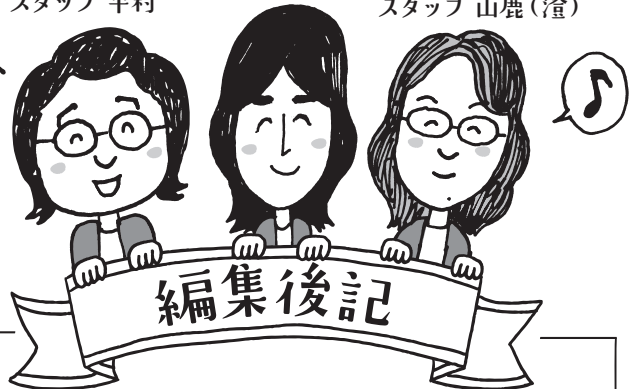
広告や販促物、WEBへの掲載 可・不可

【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

スタッフ 平村

スタッフ 森

スタッフ 山鹿(澄)



こんにちは!編集部石田です。今回は「できたて明太子を楽しくむ会」の新プロジェクトについてお伝えさせていただきました。稲刈りは私も張り切って参加しようかなと思っています(人^人)

も癒される場所にあるのですが、この天然水を使った有名なお豆腐屋さんやパン屋さんがあるのも魅力的♪だからというわけではありませんが、田舎は私にとって大切な場所です。緑が美しいとて

キリトリ線