

五十猛だより VOL.27

秋も深まり紅葉も見ごろを迎え、日々寒くなってまいりました。

みなさま、お体には十分お気をつけてお過ごしくださいね♡♡

さて、五十猛便りも今年最後のお届けとなりました。年間五十猛便りをご愛読いただきましてありがとうございます。

次回春号は2012年3月発行です。来年も情報満載の五十猛便りをお楽しみにしてください☆★

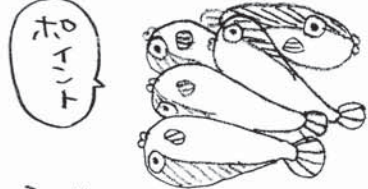


今回、「ふるさと風景」はお休みいただいて、「和田珍味」の人気商品 美味しい「ふぐ」-夜干」ができるまでの秘密を、たいこと銀子が密着取材しました。いつもみなさまの食卓へ、大切な方への「商品」をつくる「和田珍味工場」から現場のスタッフの生の「声」をお届けします。

和田珍味からの風景 ☆工場見学 ふぐ-夜干が出来るまで★

生処理 スタート

原料となるふぐは国産天然のシロサバフグのみ!!



ふぐの旨味を活かすため味付けは少なめ。天然塩を使用!

水洗い

鮮度を落とさないよう氷水で冷やしながらず早くさばきます



-夜干のうまみを左右するのがコレ!! 魚の状態を見ながら冷風乾燥。水分を調整します。

開く おろす

今回たいこと銀子が見学したところはココ!! スタッフの包丁さばきが早すぎてカメラの撮影が追いつきません~!!

-35度で急速凍結! おいさをそのままギュッと閉じ込めます♡

調味

乾燥

選別 荷造り

急速凍結 完成



製造 松尾 勤続32年!!

この仕事はスピードが一番です。お客様に美味しい商品をお届けできるよう、「魚の鮮度」を保つため、手早く包丁を動かします。そうしないと身が美味しくなくなってしまうからね。一枚一枚大切に扱います。現代のニーズにあった、味を作りながら、変わらない美味しさはそのまま、今後もお客様に喜んでいただけるよう、社長とスタッフみんなでがんばります!!

私たちがつくっています!

はじめまして!!

製造 和田 勤続5年

整理、整頓を徹底! 働きやすい職場になるよう、がんばっています。

こんにちは!

製造 鷹田 勤続5年

衛生面ではもちろん、ミスがないように心がけています。



製造スタッフは、「美味しい!」と言っていただけるよう、お客様のことを考えながら今日も「ふぐ」をさばいています♪



スタッフ紹介

販売スタッフ 武田 沙希哉

★ これからの目標 ★

自ら進んで仕事ができるように、がんばっていきたいと思います。

がんばるね!!

大盛況だった秋まつり!

10月8日~10日の3日間、和田珍味本店で毎年恒例「秋まつり」を開催しました。新商品「ふぐの焼きほくし」と、ふぐそうすいスープの試食に、サイコロゲームにもちつき、ビンゴ大会など盛り上がり、神島に幸福祈願、めりえコンテストなどたくさんのイベントをご用意し、どれも多くのお客様にご参加いただきました。足を運んでくださったみなさま、ありがとうございました! 来年もぜひお越しくださいね♡



コラーゲン

皆さまこんにちは。商品企画開発を担当している端本です。商品企画開発とは、今ある商品の改良や改善、新商品の開発等を行っています。今回は、今取り組んでいる新商品の話を、この新聞を読んでおられる方だけに紹介します☆!!

知っている方の中にはおられると思いますが、ふぐの皮にはコラーゲン(美容に良いとされる)が含まれているんです。端本調べによると、当社のふぐには、100g中、約30%のコラーゲンが含まれています。これは牛すじのコラーゲン量と同じくらいの量が含まれていると言われています。

食べ物から摂取することによって、体内から吸収することが大切です。ふぐのコラーゲンは魚のコラーゲンであり、動物性コラーゲンと比べて消化されやすいのです。またコラーゲンは、ビタミンCと一緒に摂るとさらに体に吸収されやすくなるそうです。

そんなふぐから摂れる国産★天然のコラーゲンを見捨ててはならないと思いきや新商品を考えることにしました!! ようやく、ふぐの皮などからコラーゲンの摂り出し方を見つけ出した所なので、どんな商品にしようか考え中。できれば「ふぐのコラーゲンから作ったスイーツ」を作りたいと思っておりますので、出来上がりをどうぞお楽しみに☆

お歳暮におすすめ♪

おもてなしの心が美味しい「ふぐぞうすいスープ」を以前から和田珍味では2月9日を「ふぐの日」とし、ふぐに感謝し、ふぐの出汁で作った「ふぐ鍋汁」をお客様におもてなししていました。

この「ふぐ鍋汁」をさらに改良を重ね、商品化したのが「ふぐぞうすいスープ」です! ふぐの旨味たっぷり、ふぐぞうすいスープは、お子様からご年配者様まで幅広く召し上がっていただける商品です。

関西テレビの番組「あふ&UP」の「彦摩呂のはずさないお取り寄せ」にて、大絶賛された「ふぐぞうすいスープ」を今年のお歳暮に、又ご自宅用にぜひいかがでしょうか☆!!☆



☆ふぐだしを使った簡単パエリア☆

材料 (2~3人分)

- 米 1合
- むきえび - 80g
- 赤パプリカ - 1/2コ
- 黄パプリカ - 1/2コ
- ピーマン - 2コ
- ふぐだし - 180cc
- ふぐの切り身 - 半切れ
- にんにく(缶) - 適量
- オリーブオイル - "
- 塩 - 小さじ1/4
- パセリみじん切り - 適量
- 塩コショウ - "

作り方

- パプリカ・ピーマンは1cm角に切る
- フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを入れて炒める
- 米を洗わずに入れ透き通るまで炒める
- 塩、ふぐだしを混ぜ③に加えて平らにする。パプリカ・えび・ふぐの切り身を食べやすい大きさに切り、均一に並べてフタをする。
- 弱めの中火で約15分熱し、火を止めそのまま約5分蒸らす。パセリと塩コショウを振って出来あがり♪

すごく簡単にできちゃうよ!



お客様の声

たくさんのご意見・ご感想ありがとうございます。いろいろなお声をまだまだお待ちしております。



☆ふぐ味 酒林干 ☆ 広島県・実綿様

以前、ふぐのみりん干しか好きでよく食べていました。最近では時々買ってみるとおいしい物に出会えずにいました。色々な昔のおいしい本物のみりん干しに出会えました! 「これ、これ、この味だね」と主人と頂きました。もう少し安いとうれしいですね。ふぐだから無理ですね...

☆ふぐ一夜干 ☆ 島根県・藤井様

そのまま焼いて頂きましたが、身がひくくして、味も丁度良くお酢としてもおつまみでもいいですね!! ふぐと言えは、とても高価なイメージがありますが、少量かつ売ってあるので、買いやあかったです。(安いに感じたことは、ありませんが...) 今度は違う食べ方で食べてみようと思っております。

☆ふぐのくんせい ☆ 広島県・金本様

ふぐの加工品は、色々食べてきましたが、「くんせい」は、初めてでした。試食をした時、あまりの美味しさにびっくりしました。



喜んで頂けてとてもうれいです。「ふぐ味酒林干」は和田珍味の加工品第1号です。変わらぬ品質を保つよう努力しています!!



うれしいお声ありがとうございます。ふぐ一夜干を使ったアレンジ料理、是非チャレンジして下さいね!!



ご来店頂きありがとうございます。独特の香りとひと味違ったふぐの旨味が最高ですよ☆お酒にとっても合いますよ!

編集後記 次回春号もおたのしみにお

NEW 泉さん、お話しください! おいしいです。

寒くなってきたので、風邪には注意です。

NEWフェイスも加わり、楽しい新聞に仕上がりました☆!!

かぼす、たいこ、しいみ、はんこ、でらみ、さげこ、ぎんこ、いちこ、さんま、ふぐりん

和田珍味 モバイル店



何タイプからもお買い物ができるヨ!! ☆☆☆☆☆

株式会社 和田珍味

フリーダイヤル 0120-000-785

フリーFAX 0120-785-039

商品情報 - 主観 e <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>

ウマいもんブログ e <http://wadachinmikumai.blog.fc2.com/>

営業部スタッフ e <http://wadachinmi.blog41.fc2.com/>

Twitter e <http://twitter.com/wadachinmi>

メルマガ e <http://archive.mag2.com/0000260038/>

Eメール e netto@wadachinmi.co.jp

「ご意見・ご感想など」こちらまで! お返事いたします。