



帰ってきた健康法師！



うま味の最終兵器をひも解く！



5月号でご案内をしながら遅れておりました新商品が、いよいよ登場することになりました。発売開始は8月に入ってからですが、皆様にはこそっとフライング気味でのご報告をいたしましょう。

その名は「昆布の水塩 海≒17」！そのまんまのネーミングなのですが、昆布などの旨味をふんだんに取り込んだ液体塩とお考えください。日本料理の菊乃井・村田氏などが、こそっと隠している秘密の調味料が『水塩』（飽和食塩水）と呼ばれるものなのです。が、これに昆布の旨味などが入っておればさぞやパワーアップして美味だろうという発想で制作されました。

昆布業界ではここ10年くらいの間、『出し昆布』が売れないとして問題になってきていたといえます。いちいち出汁を取ることを面倒くささ、でも料理のベースに『昆布出し』は必須、ならばいつでも簡単に、少量だけでも即お使いいただけるようにいたしましょう！しかも液体にすることによって、食材へのなじみは抜群。さらにアトマイザーに入れて霧吹き状況にすれば、なおなお均一で使いやすい！このボトルの中で旨味が成長します。

12月に試作しながらこの間半年、いろいろな料理人さんへ試作品をお渡ししてご意見をいただきましたが、日本料理は当然として、フレンチ・イタリアンなどのシェフが絶賛するのが実に特徴的です。なんとって、開発者がフレンチの中村新シェフですから…。

実はNYなどの海外で昆布の普及を考えた場合、水の硬さに阻まれるのが悩みの種でした。水が障害になるところでは食文化は根付きません。そこで『水も一緒にしたら使ってもらえる！』という考えが沸々…。海外へ行ったら発想が変わったという典型的な事例でしょうね。

ハーブ入りの『森』塩度15%、プロスペックの塩気の強い『玄』25%、をラインナップ。『≒17』という文字は『ほぼほぼ17%』とお読みください。このモチヤリ感が松前屋流…。世の中に、ありそでなかった微妙な新商品ですが、皆様のお使い勝手をお聞かせいただきたいところですよ。いざ、発進！！

⇒こちらが海外向けの
別名「UMAMITAS（旨味タス）」バージョン★



社内一番自慢！

本店・中川美幸は3年目。最近の若いモンの身長が巨大化する中でも、社内で一番ちっちゃい147センチ。

やっと二十歳になりましたが、本店メンバーの年齢差も50歳以上です。ベテラン揃いの本店では相当なプレッシャーがあるはず。でも、いつもニコニコ笑顔で、あんまり可愛いので叱りにくいよねえ、この子…。

というマスコット・中川の一番自慢は？！？！



本店最年少・中川の☆笑顔自慢！

入社3年目の中川です。

初めの頃は何かを言われるたびに泣いていたし、接客では笑顔が硬く「いらっしゃいませ」の一言もなかなかうまくいえなかった私です…

しかし、大先輩の熱血指導をみっちり受けて今や「笑顔」は私の一番の武器になりました！

特に、笑った「目」がチャームポイントだと言われます。この笑顔で接客・通販のお電話の対応ももうバッチリ(でしょうか？店長…)

え？お電話では笑顔がわからないですか？今度はお電話で笑顔をお伝えできるよう頑張らないと…！年を重ねていっても、ずっとこの本当の笑顔で接客を続けていきたいです。

