

第3号

松前屋通信

16年5月1日発行(季刊年4回発行)

発行人・編集人 MDM チーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172

☆お魚辞典☆

～ちりめん山椒の巻～

皆様こんにちは～。ぽかぽかした暖かいお天気、気持ちいいですね！

さて、夏もだんだんと近づいてきたこの季節、ちりめん山椒がおいしくなるころですね。でもちりめんって、どんな魚なのでしょう??実はこれ、「シラス」として知られる「カタクチイワシ」の幼魚なのだそうです。シラスを塩茹でにして天日で30分ほど乾燥させたものが「シラス干し」、4時間から6時間、しっかり乾燥させたものが「ちりめん」。さらに、少し大きくなった幼魚を乾燥させたものが、お正月のおせち料理に入っている「田作り」。実は同じお魚だったのです。カタクチイワシ七変化ですね!ちなみに「ちりめん」と言う名前は、小魚を干している様子が、織物の縮緬の小じわに似ているから・・・だそうです。このお魚、日本全国いろいろなところでとれるせいか地域によって呼び方が様々。関東ではセグロイワシ、関西では「タレクチ」と呼ばれます。そのほかにも、泥の中に目だけが点点とあるように見えるから「ドロメ」だとか、目がはれたように大きいから「脹眼(ハンガン)」など、数え切れないほどいろいろな名前をもつ魚なのだそうです。でも「ちりめん山椒」や「シラス干し」など、お料理の名前のほうが有名な気がしませんか?やはりおいしいからでしょうか!?あつたかいご飯にかけてもどこか涼しげでおいしそうなりちりめん山椒、あ～、おなかがすいてきました!!それにしてもちりめん山椒の起源ってどんなものなのでしょう?皆様ご存知ですか?教えてください、ちりめん山椒博士!!

首藤 記

☆はしがき業務日報☆

～「手洗い」の精神～

5月にはいると、いよいよ私たち工場の者には気の引き締まる季節がやってきます。温度も湿度も高くなり、衛生管理に万全を期して備えなければなりません。

各人頭には帽子、口にはマスク、手には手袋、体には白衣と上から下まで白、白、白…と清潔装備でいざ作業場へ!(もっとも1年中この格好なのですが…)。でも、装備を固めることよりもっと大事なことがあります。

それは実に簡単なことですが、まさに工場の「要」といえる作業、「手洗い」です(このハイテク全盛時代に何をローテクな、と思われるかもしれませんが…)。

まずは流水と石鹸、「爪ブラシ」を使って手の汚れを徹底的に落とし、更に消毒液に浸し、仕上げに除菌スプレーを噴射…。これを事あるごとに繰り返します。私たちの工場には「とこわかの選別」という手の微妙な感覚が命(手袋をつけることが出来ない作業です)の作業もありますので、手洗い中は皆真剣そのものです

作業自体はとても簡単なことですが、決しておろそかにはしません。基礎的なことをきっちり実践し続ける、これは衛生管理だけに終わることではないと思うのです。「手洗い」には私たちの工場の精神もあらわれている、といったら大げさでしょうか。



工場 今堀 記

☆健康系おやつ！！☆

前回のキャンペーンで、「酢昆布ってどうやって食べたらいいの？」と言うお問い合わせを多数いただきました。お問い合わせありがとうございます。酢昆布はおやつ昆布の仲間です。ちょっとおなかのすいた時、ピクニックやお散歩のおともに、ぱくつと気軽に召し上がりください。昆布がおなかの中で膨らんでちょうどいいですよ。(ダイエットのお手伝いさんになるかも・・・)さらに、黒酢昆布には天然クエン酸を豊富に含んでいる黒酢を使いました。クエン酸には疲れを取る、新陳代謝を活発にする、赤血球をぶよぶよにする、などの働きもあるそうですよ。赤血球がぶよぶよになると、毛細血管のようにせまい血管の中も、自由に形を変えてスルッと通ってくれるそうです。おやつを食べて健康になれるなんて、うれしいことですね！！

5月のトピック



315 円 (50 g)

松前屋の酢昆布がリ
ニールです！ピカ
ッと光る真っ赤な袋に
なりました。ポケット
から覗かせてもカッ
いいかも・・・

☆健康法師の独り言 ～パート2～☆

よくある健康法は、大別すると①食すること ②運動すること ③息の仕方 ④心の持ち方 の4つに尽きるようです。一番大事なものは、人を良くすると書く《食》でしょう。特に食いすぎによる糖尿病の激増は実に厄介なこと。農耕民族の日本人には、「飢餓耐性遺伝子」というものがあり、少ないカロリーや脂肪でも生きてゆけるようになっているそうです。なのに逆に多く摂りすぎる。②15年間もジョギングをし倒して16年目に死んだ人がいる。「健康のためには命もいらぬ！」では困りもの。何よりもウォーキングが最適だ。③泣くも笑うも歌うもすべて腹式呼吸。何よりボケにも効果的。④還暦を迎えて「もう60か…」と「まだ60だ！」では大違い。プラス思考に加え極楽トンボであればなおよろしいそうで。食べるのが仕事、車通勤、歌いに行く暇なし、もうすぐ46歳だあ…。これでは人様に健康記事を書く資格はないですねえ？！

松村 記

☆「お野菜まるごところり感」— 竹の子まる煮 ☆

今年の春は、新商品『竹の子まる煮』一色の松前屋でした。

新商品と言え…。実は2年前に店頭で売ってみたことはあるのです。でも当時は大失敗でした。ところが今年は資材を切らして欠品してしまうほどのフィーバーぶり！これっていったい何なのでしょう？昆布屋ならではの贅沢な『だし』と竹の子の間に昆布を挟み込んだユニークな姿。これは2年前も同じでした。イガイガコロリの立体感のあるパッケージが「かわいい～」と手に取られて、さらにズッシリとした重量を体感されて…。内容説明もしなくても一人で5個、10個とお求めになれる方が続出！！パッケージの勝利かな？！っと思いきや…。きっと時代が変わったのです。お野菜のヘルシーところころとした可愛い姿は今のトレンドなのかもしれません。「お野菜まるごところり感」はそういうトレンドにきつとマッチしたのではないのでしょうか？！この春の『竹の子まる煮』のヒットはそんなことを考えさせる現象でした。



本店 高田 記



☆編集後記☆

松前屋通信第3号いかがでしたでしょうか？今回は初夏らしく、ちょっと夏よりの話題を集めました。さて、4月から始まった「消費税総額表示」。駅のキヨスクやマクドナルドなどでは消費税の二重取りなんてこともあったようです。大手の企業でもミスをしてしまうような厄介ごとですが、だんだんとみんながそれに慣れていけばミスはなくなっていくのでしょうか。しかし、自分がどれだけ消費税を払っているのかわからなくなりそうな気はしませんか？レシートをしっかりと見て消費税額を確認しなければ！！せつかくお金を出しているのですから、納税意識はきちんと持っていたいものですね。皆様はどう思われますか？消費税の話や、その他ご意見ご感想、お待ちしております。

首藤 記