

冷麺始めます

ミネヤ新聞

年々お買上数上昇中の冷麺シリーズ

ほうれん草の粉末を練りこんだ色鮮やかな麺や、
改良に改良を重ねて完成した唐辛子の粉末を練りこんだ麺。
つるんとしたのど越しも夏にぴったりです。ぜひお試しください。

麺

- 🍜 グリーン(ほうれん草)麺 120g
- 🍜 赤唐辛子麺 110g
- 🍜 平打ち(L2)麺 130g

使用しやすいシンプルなスープです。

スープ

- 🌸 ヘイワ冷し担々麺
- 🌸 ヒゲタ冷し中華
- 🌸 ヘイワざる中華 各1.8kg入

ミネヤ冷たい塩スープ1kg入

温かいらーめんにも使えます。作り方のご相談も承ります
サンプル 4月4日(木) から用意しています

販売開始日

2019年4月11日(木)
納品より



ゴールデンウィーク営業のお知らせ

ゴールデンウィーク中は、通常どおり営業
いたします。(日曜日のみ休業)

なお、交通機関の混雑が予想されます。

定休日のお知らせ

2019年 4月17日(水)
5月15日(水)
6月12日(水)

※祝日は営業します。

『口座振替』開始のご案内

ご集金の件で、口座振替を開始いたしました。

ご希望のお客様はお気軽にお問い合わせください。

後日申し込み用紙をお持ちいたします。(手続きに

「目標」

配送部 角出欣之



市内南コースの角出欣之です。

今年の私のテーマは

- ① 人に喜んでもらう
- ② 感謝の気持ちを言葉と形で伝える
- ③ 気持ちよく挨拶する

の3つです。プライベートでは少し痩せる。

ジムに行っているのに、前より太っている気がします。

もはやシャワーを浴びるだけのお風呂屋さん(笑)

麺のこと、筋トレのこと、なんでも気軽に声をかけてください。

他にビリヤード、ダンス、クラシック音楽も好きです。

ミネヤに入って今年で11年目を迎えました。

新人の頃から暖かく、優しく、楽しく、時には我慢していただいて

本当にありがとうございます。

仕事のスキルを上げ今年のテーマを実行します。

これからも末永くよろしくお願い致します。



「1年」

営業部 對中 誠

4月で、私が入社してから1年が経ちます。1年を振り返るとあっという間でしたが、私にとってこの1年間は様々な経験が出来ました。

入社した当初は、番手や加水率、内麦、外麦など麺についての基礎的な知識が一つもありませんでした。製造研修や出先でお客様からラーメンについての知識などを教えていただき知識を身に付ける事が出来ました。お客様の皆様色々と教えていただきありがとうございました。

ラーメン屋の店主さんが美味しい一杯を作るために、熱い気持ちで日々仕事に取り組む姿勢をこの1年間目の当たりにはしてきました。私も店主さんに負けないぐらいの熱い気持ちで日々営業に取り組み、お客様に合った商品を提案して、美味しい一杯を作れるようにサポート出来るように頑張ります。

昨年の年末に、入社した4月から12月までに私がラーメンを食べた食数を調べてみました。

結果は248杯でした。私の中ではたくさんラーメンを食べたと思っていたのですが会社の上司にはまだまだ少ないと言われました。今年は、私の担当エリアだけではなく休みを利用して全国各地のご当地ラーメンなどラーメンの研究をしながら1日1杯計算で365杯を目標にして美味しいラーメンを食べます。



「春」



製造部 小山田吉宏

春になりました。皆さんは春夏秋冬、どの季節が好きですか？

私は春が一番好きです。なぜ好きかというと、暖かいのでバイクに乗るのが気持ちよく花粉症じゃない私にとってはすごく過ごしやすいからです。

そして春といえば桜！桜といえば花見！花見といえば外でお酒が飲める！ということで皆でワイワイしながら花見をするのがすごく楽しいので、季節で一番春が好きなのです。

昨年9月に次女の子供が生まれ、すくすくと育っています。すごく大きな子で、寝返りを打つのも大変そうですが「頑張ってる」と思いながら微笑ましく見守っています。

長女の上の子は早いもので4月から小学校に入学します。

そろそろ自転車にも乗れないといけないと思い、休みの日に公園で練習していますがまだ一人で乗れなくても良いかな…とっっても思います。

家族も増えて孫も大きくなっていき、ますます賑やかになっている小山田家の近況報告でした。これからも家族共々よろしくお祈りします。



「食物繊維と糖質制限ダイエット」

経理部 平峯光代

「カロリーを気にせず食べる」という番組を見て気になったので、

糖質制限ダイエットに関する本をいくつか読みました。簡単そうなのですぐに実践してみたら、

便秘になって大変なことになってしまいました。

お米パン麺類を食べず、かぼちゃやジャガイモなどイモ類を控え、肉、魚、卵や豆腐などのたんぱく質と青菜が中心の食生活を一週間続けると、人生初めてくらいの便秘になりました。

糖質制限ダイエットには注意事項がたくさんあり、自己流は危険だと身をもって経験しました。



お米を食べないと便が作られない、当然のことを知りませんでした。

便はある程度の量がないとスムーズに出てくれません。

量を作るには炭水化物が必要です。さらに、米、小麦、イモ類の糖質には便を作るために大切な難消化性でんぷんという成分が含まれるそうです。

食物繊維=ごぼうを食べれば便秘しない、ではないのです。

でんぷんを低分子化したものがデキストリンで、最近よく耳にする難消化性デキストリンは水溶性食物繊維として市販される、ダイエット効果や血糖値の吸収を緩やかするトクホ食品です。



また、糖質制限ダイエットで制限されるカボチャやニンジンには当たり前ですが

大切なビタミン類が含まれます。結局、彩りのよいバランスがとれた食事をほどよい量で食べるほうが、

少し？の体重を減らすより健康的です。大腸の健康にもよいです。おかずはしっかり、主食は半分に。

ラーメンのお供にはチャーハンより餃子やからあげがおすすめです。適度な運動ができればもっとよいのですが。



席案内で売上アップ！！

サクラ効果というのをご存知でしょうか。通行量が多い立地において、店内・店頭のお客様が通行客から見える位置にいらっしゃる場合、あたかもサクラのように一定の集客効果を発揮することを、エストでは『サクラ効果』と呼んでいます。

『ファミレスで窓際にご案内する』『コンビニの入口ガラス窓に本を陳列し、立ち読み客を外に見せることで入店率をあげる』などは、すべてこのサクラ効果による集客力アップを狙ったものです。

このように、席のご案内位置次第で、売上が変わるのが飲食店のおもしろいところです。

お店によっては、わざとゆっくりラーメンを作るなどして席回転率を落とし、行列を意図的に作る場所があります。「あの店、行列が出来ているから、美味しいお店じゃないの？」となりますので。そうです、行列こそ最強のサクラなのです！

ただ、ご注意いただきたいのは、あまりにも行列が伸びすぎると、一般客が敬遠しますので、売上は意外と低いものに終わってしまいます。

さらに、いつしか行列が徐々に短くなっていくと、そのお店のメイン客層は『行列の長さ=味のレベル』という認識の方ばかりなので「あのラーメン店、昔は並んでたけど、今はあまり並んでないね。味が落ちたんだね」と言われ始め、口コミで悪い評判が広がり、売上ダウンに歯止めが利かなくなります。

サクラ効果を適度に利用するのは良いですが、振り回されてはいけません。

まずは、①出来るだけ外から見える位置にご案内 ②ピーク時に少しでも並んでもらう ③行列コントロールをする（待ち時間10分程度に調整する） ④『行列店』から、『売上の高い繁盛店』に進化する という具合にステップアップしていきましょう！

私達はあくまでも商売人ですから、目指すところは『うまいと評判の店』ではなく『売上利益の高い繁盛店』のはずですから！



(株)エスト、フードコンサルティング 久連松秀明

売上アップのご相談は03-3249-0165（平日10-18）まで

『ミネヤ取引先様限定の売上アップ相談会（参加費無料）』やっています！

次回は5月23日（木）16時～ミネヤ食品工業会議室にて、要予約

（お取引先様以外は初回43200円です）



ミネヤ食品工業（株）

〒573-0102 大阪府枚方市長尾家具町1-7-1

TEL (072) 867-0039 (代)

FAX (072) 856-0201

<http://www.mineyashokuhin.com>

