

今号の商品紹介

サンプルあります。一度お試しください

ミネヤオリジナルの味噌ラーメンスープ

ミネヤこく味噌 1K入

北海道岩田醸造のあっさりとした淡色味噌と赤味噌をバランスよく合わせた特製味噌をベースに、独自の製法で抽出した豚骨エキスを練り込み、生のすりおろし玉ネギ・にんにくと昆布出汁を加えることで、とにかく“コク”にこだわったスープです。

ぜひ一緒にためしてほしい麺

生麺 平打ちチヂレ麺 120g（国産小麦使用）

こってりとした味噌との相性が抜群。
麺に風味があるので和え麺にもおすすめしています。
ゆで時間：約2分10秒
番手：14番

お知らせ

●定休日のお知らせ

毎週水曜日・日曜日が定休日になります。（祝日は営業）

●口座振替のご案内

お支払い方法を振込から口座振替に切り替えませんか？毎月23日引き落とし（日・祝は翌営業日）になります。ご希望の方は申込書をお渡しします。お気軽にお問い合わせください。

●お振込みでお支払いのお客様へ

個人名でご入金いただく場合は、初回のみ、お名前の前に店名を入力していただきます様に、ご協力をお願い申し上げます。

「自己紹介」



営業部 藤田 将太

初めまして。今年の4月に入社しました、営業部の藤田と申します。

新型コロナウイルスの影響で休業などがありました。入社して5か月が経ち、9月から北河内と大阪市内北、神戸の3コースの担当となりました。

私は中学校から大学卒業までの約10年間吹奏楽部に所属していました。

吹奏楽ではお客様に自分達の演奏に、暖かい拍手や歓声を頂いて元気をもらえたなどの嬉しい言葉を頂くことが多く、そのおかげでつい練習で嫌になった時や部活が面倒になった時も、好きな音楽を10年間続けてこられたのだと感じています。

私が好きなものは音楽だけではなく、何よりも食べる事が大好きで、その中でもラーメンは入社前から週一で食べに行くほどでした。好きな食べ物はと聞かれると迷わずラーメンと答えま。笑

ミネヤ食品に入社してからは、出勤の度にどこかでラーメンを食べるのでラーメンの日が格段に増えました。様々なお店でラーメンを食べていく内にスープの味や具材の内容、麺がスープに合っているかなど色々な事を考えるようになりました。ラーメンの奥深い世界に足を踏み入れたところなので少ししかわかりませんが、これからもっとラーメンを食して最適な麺を提案できるようになりたいです。

私はミネヤ食品での仕事を通して、少しでもお客様の幸せにつながる事ができればと思います。まだまだ未熟でわからないことだらけですが、未永くよろしくお願い致します。

「アラフィフのステイホーム」



配送部 中務 宏

配送部北摂コース担当の中務です。

10月に入り、過ごしやすい日が多くなってきましたね。

コロナの影響で水曜日、日曜日と配達のお休みを頂き、お客様にはご迷惑をおかけしております。

そんな中、ランニング・模型・料理・DIYなど広く浅く多趣味な僕は、休みが増えた事で趣味熱が再燃してしまいました(笑)

6月ごろまでは大阪マラソンがあると信じ、休みごとに10~25km走っていましたが、中止が決まりランニング熱が冷め最近では運動不足に…

以降はプラモデルを作ってみたり、庭のDIYをしてみたり、食べた事のない正解が分からない料理(美味しかったです)をしてみたり、高2の娘と縄跳びで2重跳びを練習してみたりと家で出来ることを楽しんでいます。

涼しくなってきたので、本来なら友達とBBQ!!なんかもしたいのですが、もしも…を考えるとなかなか大人数で集まることも出来ず…

コロナとの付き合いはまだまだ続くと思います。自粛すれば、自分も家族も仕事も守ることができます。生活を守りながら、楽しめるところは目一杯楽しみたいと思います。

「季節の頂き物」



経理部 大内田 和世

今ごろの季節になると滋賀県彦根市に住む叔母から梨が送られてきます。

送られてきた梨は「幸水」という品種で酸味が少なく甘みや、よい香りがあります。滋賀での栽培は意外と古く昭和の初期にまでさかのぼるそうです。たくさん送って頂くので、我が家の冷蔵庫をいつも占領していました。最後のほうは食べきれず、見向きもしないかんじでした。(ごめんなさい)

ですが、今年は梨ではなく、送られてきたのが、滋賀で有名な洋菓子店のバームクーヘンとパイの詰め合わせセットでした。正直、嬉しくてときめきました(笑)。災害の影響で梨の価格が高騰して送れないという理由らしいです。食べられないと思うと人は食べたくなるものですね。スーパーで見かけては、やっぱり手が出るお値段ではなく、チラ見しては素通り、余計に食べたい気持ちが募ります。

本当は、災害も無く、平和であることに感謝しつつ、いつも通り届けて頂けるのが一番なのでしょうね。来年は、おばさんが送ってくれる梨を楽しみに待ちたいと思います。



「コロナ対策」

製造部 中原 政行

2020年が始まってすぐに、新型コロナウイルスが流行しあっという間に世界中に広がってしまい、いまだに手のつけようがない状態になり、誰もが恐れるウイルスとなりました。飛沫感染防止の為にマスクが必要なのに、店から無くなり買うに買えない状態になってしまい、やむを得ず個人でマスクをつくる人も目にするようになりました。

また、マスク以外でも消毒用アルコールなども品薄の状況になっていました。今では少しずつお店にも並ぶようになり、商品が戻りつつありますが、やはり以前のようにはなかなかいかない状態です。

現状ではマスク着用が普通ですが、今年の夏は特に暑くマスク着用での熱中症も増えているそうなので、注意が必要です。

今はスーパー・コンビニなどでも飛沫感染防止対策として、ビニールシートやボードを設置されています。また、飲食店でも隣との間隔を空けたり、隣との間にボードの設置もされているお店も多いようです。この時期の出費は、お店側にとっても大変だと思いますが、安心・安全に変えられないですね。こうしてお店側が手間を惜しまず対策をしてくれているおかげで、お客側も安心してお店に行けるのかなと思います。

一時期の外出自粛の事を思えば、今は外出や外食もできる状況まで戻っているので、少しずつではありますが街にも活気が戻りつつあるのではないのでしょうか。まだ不安な状況が続きそうですが、あと少しの我慢が必要かと思います。



ラーメンコンサルタントが考える

繁盛店になるための視点

VOL. 4 2

不景気でもコロナでもお客様がどんどん集まるお店

お客様は、ラーメン店に何を求めて来店するのでしょうか。原価と手間ひまかけて作った上質な旨みと醤油香るスープ？やわらかくて肉汁あふれるチャーシュー？とろっと濃厚な味玉？旨くて健康的な野菜？小麦がほんのり甘く香るミネヤの麺？それとも餃子？チャーハン？

ただ美味しい料理を食べたいだけなら、ミシュラン掲載のお店に行けばよいはずですが、ほとんどのお客様は「本当に美味しい」というだけでお店を選んでいるわけではありません。「じゃあどんなお店に、どんな理由で行くのか？」

答えはズバリ『明るくて楽しいお店に、ワクワクするために行く』のです。

明るくて楽しいお店とは、『気持ち晴れやかになる』ということ。文字通り、明るい照明、明るい雰囲気、明るい接客、清潔な店内がとても大事。そして、◎看板商品のエンターテインメント性 ◎ワクワクするようなおいしさ ◎楽しくて心がドキドキする仕掛け そして、それらはお客様にとって新鮮で変化があるか？ということも大切です。

ワクワクとは、ハレの空間＝『非日常感』ということ。ただしお客様は、とびっきりの非日常を毎日体験したいわけではありません。日々の日常生活の中で『ちょっとだけ非日常の感じられる日常』を求めているのです。なので、特殊な立地や特殊な業態でなければ、過剰な演出（カンフー武術をしながらのお茶入れなど）ではなく、とびっきりの笑顔でやさしく丁寧に「おひやどうぞ」程度がいいのです！

『明るくて楽しいお店』『ワクワクする店』になっていますか？電球は定期的に拭いていますか？蛍光灯は作業に適した家庭的で残念な『青白い色』ではありませんか？スタッフはマスク越しでも笑顔だとわかる表情ですか？店頭の看板にクモが巣を張っていませんか？トイレは常にピカピカですか？そして、いつも何か新しいワクワクがちょっぴり用意されていますか？お客様がどんどん集まる人気の繁盛店は、そんな「美味しい」以外の共通点がいくつもあります。非常時（コロナや大地震後など）や不況となると、その傾向は一層強まります。

答えはいつもシンプルで、足元にあるのです！



(株)エスト・フードコンサルティング 久連松秀明

<http://www.estfood.com>

売上利益アップのご相談は info@estfood.com まで

お願い

当社の製品（生麺・ヤキソバ・餃子の皮等）は冷蔵食品ですので、お届け後は10℃以下で保存していただきますように、お願い申し上げます。



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>