

ミネヤ新聞

グリーン麺(G) 120g

番手：24番

ほうれん草の粉末を生地に練り込み、ゆで上がりが鮮やかなグリーン麺。冷やし中華用としてつくったミネヤ一押しの冷麺。つるつる食感をぜひお試しください。

L2麺 130g(平打麺)

番手：14番

平打ちの太麺なのに、なんとゆがき時間が150秒。もちもち感が特徴で、ジャージャー麺にもおすすめです。

期間限定!

販売開始日
4月12日(月)
納品より

冷麺の麺
販売開始します

赤唐辛子麺 110g

番手：26番

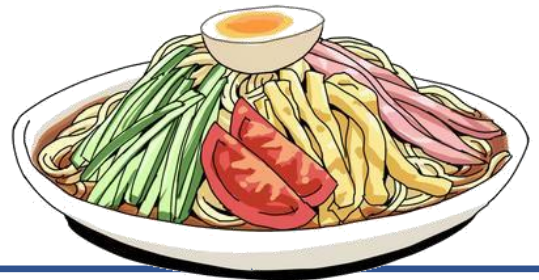
長年愛用されている定番麺。ゆで汁に色がつきにくいように改良し、主張しすぎない辛さで、ピリ唐風ラーメン・担々麺にも最適です。

スープも例年どおり

ご用意しています。

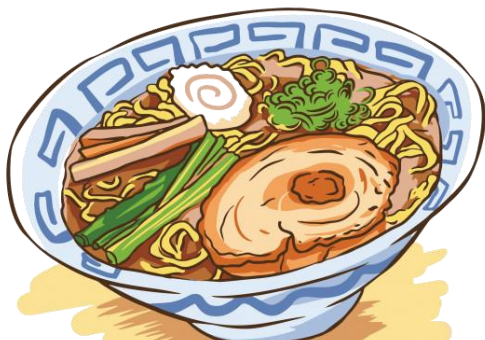
各1.8円入

- ★ヒゲタ冷やし中華味名人
- ★ハイワざる中華
- ★ハイワ冷やし担々麺



ミネヤ特製

冷たい塩スープ 1K入り



約25杯分

人気急上昇の冷たいラーメン

鰹だしに香味野菜エキスや昆布エキスを加えたあっさりとした中にも“こく”のある塩ラーメンスープ

あらかじめ、スープ 36ml (43g) に冷水 250~300ml を加えたスープを準備しておけば、簡単に完成します

お知らせ

毎週水曜日・日曜日は定休日です。
火曜日と土曜日のご注文は2日分でご発注いただきます様に、ご協力お願い申し上げます。



『若い精神』

配送部 廣瀬 睦

八尾コースを配達しております廣瀬です。

2月に50歳の誕生日を迎え、配送部50代3人になり平均年齢を上げてしまい、大変申し訳なく思っております(笑)

50歳を“初老”と呼ぶ人もいますし、人生を登山に例えて50歳からは“下山する人生”だとか…何か言葉が寂しく聞こえますよね。

僕は気持ちだけは、若いつもりなので“若い精神”を持ち続け今まで以上に1日1日を楽しく明るく前向きにそして、皆様に安心・安全な商品を届けさせていただきますので、これからも宜しく願いいたします。

『二十歳であろうが、八十歳であろうが、学ぶ事をやめた者は老人である。』

学び続ける者は、いつまでも若い。

人生で一番大切なことは“若い精神”を持ち続けることだ』

(フォード創業者)

～ヘンリー・フォード～



『エコへの意識』



経理部 藤原 友子

プラスチック製買い物袋の有料化が義務化されましたが、皆様はもうなれましたか？

私は、まだなれないことが多くあります。困ることが多いのがコンビニです。お昼のお弁当を買った時に、底がないエコバッグで、どう頑張っても縦になり、車までそのまま抱えて持っていったり、エコバッグを忘れて、袋を1枚購入して、温かい物も冷たい物も一緒に入れなければならなかったり…。あ、あとは、旅行先でのお土産の袋も有料化の場所があるため、注意が必要です。今度はプラスチック製のスプーンやフォークの有料化も検討されているようですね。

色々と不便さを感じる人が多いですが、少しずつ当たり前になってくるのだと思います。有料化による効果は、意味がないと評価する人もいますが、エコへの意識を持つ第一歩として、必要なのではないかと思います。

義務化された当初は、レジの人が「レジ袋はご入り用ですか？」と毎回聞かなければならなかったのが、先に袋の有無を伝える人も増え、少しずつ売り手も買い手も慣れてきた様に思います。この間、コンビニで紙パックのジュースを買っている少年に、袋がないため、ジュースにストローをテープで貼ってあげる定員さんがいたのを見て、できる範囲でも、人を喜ばせることができるって素敵だな…と思いました。私も、エコへの意識を持って、たまには、不便さを口に出しながらも、エコバックをうまく使いこなせるようになっていきたいと思っています。

今年3月11日で東日本大震災から10年が経ちます。今もなお避難されている方が約4万1千人（令和3月1日現在）おられるそうです。

10年経った今でも震災の余震と思われる震度5以上の地震が頻繁に起きたり、また近畿でも和歌山で地震が頻繁に起きていて私たちのところにもいつ大地震がくるか分かりません。

南海トラフ巨大地震も100年～150年間隔で発生しておりいつ起きてもおかしくありません。

その地震の震源となる近畿の主な活断層を調べてみました。

上町断層帯（豊中～岸和田）、有馬-高槻断層帯（有馬温泉～大山崎）、生駒断層帯（枚方～羽曳野）※、中央構造線断層帯（近畿では淡路島～和歌山）など近畿一円に延びていることが分かりました。（※生駒断層帯は一部交野断層と言って、私の自宅前にあります。）

いつこれらの断層が動いて地震が発生するかは分からないので、日頃からの地震対策をしっかりとしておくことが必要です。大切なことは①命を守る＝死なない環境づくり～自宅の耐震補強・家具の固定・すぐ逃げられる準備をしておく。②日頃からの準備～防災グッズ・避難用品（水・食料・衣服など）③避難場所の確認、家族との連絡方法（普段から話し合っておく）など。

我が家では防災グッズと避難用品（完璧ではありませんが）、避難場所の確認などの準備をしています。

皆さんどうか命を守る準備をしてください。



「趣味」
製造部 徳弘 一樹

皆さんこんにちは製造部の徳弘です！

僕の趣味の話ですが、この4年間で一番ハマったものは競馬です。

世間一般からするとあまりイメージはよくないかもしれませんが競馬をしている違う部署の人達と仲良くなるきっかけにもなったので

競馬は、僕の中では欠かせないものになりました。

WIN5 という競馬の買い方があって

説明すると5レース連続で1着を当てるというのを一口100円で買えるので、100円が100万円になったり1000万になったり…

当たる確率は低いですが、凄く魅力的だと思います

僕はまだ当たった事はないですが、いつかは当ててみたいと思います！

初めてミネヤ新聞を書かせてもらったのが

4年前だと思うと時の流れは凄く早いと感じます。

この4年間仕事で教わったこと、経験したことで人としても成長できていると

自分の中では思うので、周りの先輩方には感謝で胸がいっぱいです。

これからも今以上に仕事を熱心に頑張りたいと思います！！



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 4

「坊主憎けりゃ袈裟までにくい」のはなぜか？

英語で、次のようなことわざがあります。『He who hates Peter harms his dog』

日本にある『坊主憎けりゃ袈裟まで憎い』という、おなじみのことわざです。

同じような言葉が世界にあるということは、このことは世界共通ということでしょう。

ラーメン店で言うと、『コップを、ドンっと置かれたら、ラーメンの味は不味く感じる』

といったところでしょうか。

あるいは、『店員同士が私語をしながら、テキトーに作ったような料理は不味く感じる』といったところでしょうか。

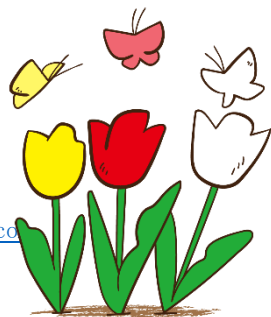
人は AI と違って、商品を客観的には評価できません。売り手や作り手の姿勢や態度や好き嫌い、その会社から抱く印象によって感情が動かされ、結果的に過大評価や過小評価します。いえ、それどころか、正反対の評価をすることさえあります。

友人に、あるラーメン店を教えたところ、「あのお店、めっちゃ不味いよね？」と言われてしまったことがあります。聞けば、たまたま過去に接客対応した店員の態度が悪く、嫌な印象を持ったとの事。その店員はもう退社しており、そのころよりも接客や売場は改善されレベルアップしています。後日改めて行って見た友人は「味、変わったよね？格段においしくなってたよ！」と。味は全く変えていないにもかかわらず！！いかに接客が味に影響を与えるのか！今、そのラーメン店は年商1億を超える行列店となっています。

どんなに良いラーメンをつくっても、単に売るだけでは、単に『さばく』だけでは、お客様の心を揺さぶることなど出来ないということです。

どことなく沈んだ空気感の今だからこそ、楽しく元気で明るい、はつらつとした接客にお客様は救われます。そして、そのような接客のお店で食べたラーメンにこころ動かされ、「ラーメンが美味しかった」と評価してくれます。

私たちは、食べ物を販売しているのではなく、日常の中にあるハレを、楽しさやワクワクを売っているのだと思います。



(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

『春のコンサル無料まつり（～6/30）』開催中！ミネヤ取引先企業様は初回無料でお伺い。

ミネヤ食品工業株式会社

当社の製品は（生麺・ヤキソバ・餃子の皮など）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。

また、当社の製造ラインでは、卵を含む製品を製造しております。

