

ミネヤ新聞

夏といえば冷麺 冷麺といえばミネヤの麺



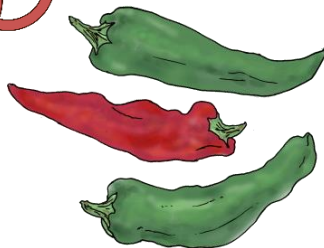
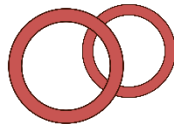
もうお試しいただきましたか？
社内でも人気の冷麺の麺

スープ（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）
他に、シンプルな冷麺の麺もあります



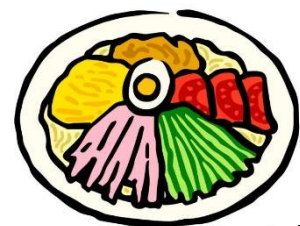
グリーン麺
120g

夏限定の一押し麺
ほうれん草の粉末を練りこ
んだ鮮やかなグリーン色



赤唐辛子麺
110g

ほんのり唐辛子の風味
ピリ辛風ラーメン・担々麺
にもいかがですか？



L2麺
130g

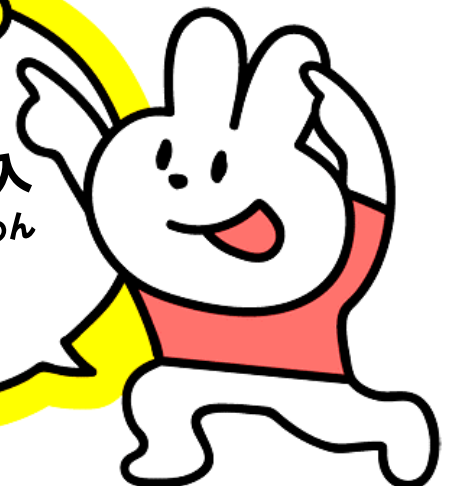
平打ちの太麺。もちもち食
感がたまりません。
ジャージャー麺にもおすす
めです

冷たいらーめん はじめませんか？

人気急上昇の冷たいらーめん
お店で出してみませんか？
一度ご相談ください。

オススメ

ミネヤの冷たい
塩スープ 1K入
もちろん温かいらーめん
にも使えます





定休日のご案内

毎週水・日曜日が定休日です。
祝日は通常どおり営業いたします。

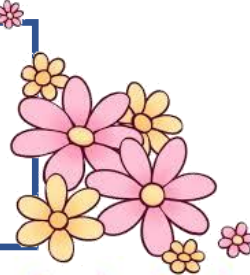
夏季期間営業のご案内

例年どおり夏季期間中も通常通り営業いたします。交通機関の影響などにより、納品時間が遅れる場合がございますので、事前に余裕のあるご注文をいただきます様に、ご協力をお願い申し上げます。

カレンダー一部変更のお知らせ

オリンピック、パラリンピックが延期されたことを受け、7月・8月の祝日が一部変更となりました。カレンダー発行後の政府の発表であったため、下記のとおり変更しておりますので、ご注意ください。

7月19日(月)祝日→平日
7月22日(木)23日(金)平日→祝日
8月9日(月)平日→祝日
8月11日(水)祝日→平日



入社して、一年を終えて

営業部 富田 怜

昨年4月に入社し、はや1年が過ぎました。様々なラーメンをいただき、体重管理も大変になってきました。真夏に飲むビールは格別に美味しいですね。もっと体重管理が大変になってきます。

話は変わり、ここ1年、友人にも「美味しいラーメン教えて」と言われることが多々あり、紹介すると大絶賛。やはりラーメンは最強のグルメだと実感。これが休日の過ごし方となりつつあります。

入社してからは、ラーメン屋さんを訪問すると調理場を見たり、何から出汁を取っているのか、製麺所はどこなのか、など職業柄が出ることも多々。

また、固定観念を覆すラーメンと出会った時は、私もお客さんに驚いてもらえるような麺を提案できる営業マンになりたいと改めて実感させられます。

これからもっと暑くなるので、冷やしラーメンが食べたくなる時期ですね！体調管理に気をつけて、また一年頑張っていきたいと思います。



学習

製造部 古川 雅之

去年から育てはじめた、さくらんぼの木に実がなったので食べてみたらその日の夜は腹痛になりました、製造部古川です。

腹痛とは関係ないのですが、加齢による体力の低下は感じないものの、一つ崩れると連鎖的に体のあちこちが不良を訴えだすことってありませんでしょうか、僕はありました、皆さん健康にはお気を付けください。

あちこち話は飛びますが、ここ数年で何度かコンサルタントという職業の方とお話しする機会があったのですが、一つはったしたことがあります。

コミュニケーションをとることを職業としている方は、話す能力と聞く能力の両方が秀でていると感じました。

「話上手」「聞き上手」といったものではなく、会話する能力が高いと言えいいんでしょうか、本来の目的である講義内容よりも、そのコミュニケーション能力を学びたいという欲が生まれました。特に落としどころもなくして申し訳ないのですが、作業なり技術なり話術なり、学べる相手がいるっていうのは幸せなことなんだなと改めて感じたという話にしたいと思います。



スマホ眼病

配送部 上田 浩二

いつもお世話になります。配送部の上田です。

緊急事態宣言発令中は、不要不急の外出を控え自宅で過ごす時間が多くなりました。

自宅で時間を持て余すとつい手になってしまうのがスマホではないでしょうか？

私の場合、インスタ・TikTok・Youtube 等を見て1日が終わってしまうこともあります。

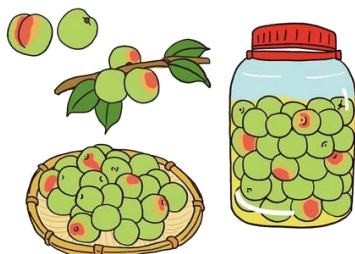
スマホの見すぎによる目のトラブルを“スマホ眼病”と言うそうです。

長時間小さな画面を見つめることで、目の調節機能が低下して見えにくさを感じる上、疲れ目やかすみ目につながるそうです。

時間を区切り、目を休ませながら、スマホと上手に付き合っていきたいと思います。

こんな私が言うのも気が引けますが、“スマホ眼病”に効果的なセルフケアを書いておきます。

- ① 目を休ませる（目を閉じたり、遠くをボーッと眺めたりする）
- ② 目の周囲のリンパマッサージ
- ③ 温める
- ④ ビタミンCを積極的に摂る



初めての梅シロップ作り

経理部 大内田 和世

同じ会社で働く方に青梅を頂く機会がありましたので、梅シロップを初めて作ってみました。

YouTube で作り方を見て、まずは材料の準備から。青梅を漬ける大き目の瓶と氷砂糖を買うために、いざスーパーへ（大げさ）同じスーパー内の 100 円均一の売り場で瓶を購入するつもりでしたが、このコロナ禍で、土日だけ休業していました。残念。

ですが、生鮮食品売り場で青梅の横に並んで、一緒に瓶が売られていました。とても助かりました。3種類あったので、一番安い、小さめの瓶を購入しました。

家に帰って、購入した瓶に、青梅と氷砂糖を交互に詰めてみましたが、全然入り切らなくて、「ケチって失敗したなぁ」「でもまた買い足すのもあほらしいなぁ」家にあるもので代用できないだろうか？耐熱用のガラスボールがあったのでそれで代用することに。

ぴったりガラスボールに収まり、一安心。上からしっかりラップをかけ、常温で保管。

何せ初めてなので、アリが寄ってこないとか、少し心配になり、初め、冷蔵庫で保管していました。ですが、温度が低いと氷砂糖が溶けないらしく、常温保管に戻しました。

うまくできるか分かりませんが、美味しい梅シロップができれば、まずは一番手軽な、冷水で薄める梅ジュース、ソーダで薄める梅ソーダを作って楽しみたいとおもいます。



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.45

出店戦略～安く出店する方法は誰も教えてくれない

ラーメン業界は、コロナによる経済的損害は比較的少ない一方で、助成金や給付金や緊急融資などによるプラス効果が勝っているお店が多いように感じます。求人も「一番安い求人広告枠で、約30人の応募がありました！

(東京・イタリアン店主)」との声が多数あるように、有効求人倍率は比較的低め。優良物件もどんどん増える状況。ラーメン業界にとっては、実は今が空前絶後の出店チャンスといえるでしょう。

もちろん出店の際には、通行量や商圈人口調査などの物件調査は必要。また、経験豊富なデザイナーや経営コンサルに依頼していただくなどで、高い売上のお店は出店できます。

しかし、これら『いかに高い売上(利益)のお店を開業するか』という視点とは別に、『いかに安く出店するか』も、それ以上に重要な視点です。開業コスト＝開業後の売上(成功率)とはならないからです！開発費を安く抑えるコツは、大きく4つ。

① 居抜き物件に出店する

物件豊富な今は、安く開業できる『居抜き物件』も豊富。同業種でなくとも、元飲食店というだけで、数百万円の施工費が抑えられます。

② 家賃交渉は契約前に行う

長期間空室の物件は、大幅値引きもありえます。ダメもとで指値を入れましょう！

③ 施工は相見積もりをとる

見積もりの前に、信頼できる経験豊富なデザイナーや優秀な経営コンサルタントと、簡単なレイアウト・パース・図面・仕様書を作ってください。その上で3社程度の施工会社に見積もりを依頼してください。「全く同じ仕様なのに金額が倍！」などはよくある話です。

④ お金をかけるところとかけないところのメリハリを

設計施工、デザイン会社などは、あなたのお店が成功するかどうかで金額は変わりません。つまり、出店目的が「あなたの成功」ではないのです。よりおしゃれでかっこよく、より便利に、より良い素材を使おうとします。そのぶん施工費はどんどん高く。なので「これは必要ない」といえる判断材料や根拠と勇気が必要です。一方で売上に直接影響のある看板などには、しっかりとお金をかけてください。

ぜひこの時期に、売上の高いお店を、安く出店し、飛躍してください！



(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

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。

