

ミネヤ新聞



新年あけましておめでとうございます。

皆様には健やかな新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。本年も引き続きご愛顧を頂きますよう宜しくお願い致します。

昨年4月より消費税率が5%から8%に上がりました。3月までは駆け込み需要もあり景気は良い方向へ向かっているのかなと思っておりましたが、5月以降はすっかり消費が冷え込んでしまいました。又12月には衆院総選挙があり、何の為にいった選挙なのかと思いましたが、結局は自民党の圧勝であり、安倍総理の思うがままの結果となりました。引き続きアベノミクス効果に期待するしかないようです。

昨年も食に対する様々な事件がありました。マクドナルドの期限切れ肉問題、ペヤング焼きそば等の虫混入等々有りましたが、一番許せないのは食材を食材と思わず悪ふざけ行為を映した写メの一件です。我々飲食にたずさわる者にとって、食べ物を使った悪ふざけは決して行ってはいけない行為です。食べ物を大切にすること、人に迷惑をかけること、という当たり前の事を守る道徳観を社会でも家庭でも育てていく必要性を感じます。

会社では、お客様に対して「気配り」「目配り」「心配り」をしながら働こうと話しています。営業、製造、配送、経理と、仕事内容は違えど、この3つの配りが有れば仕事を行う上で、方向がぶれることもありませんし、お客様も安心してお取引をして頂けると常に思っております。

それでは本年も皆様のご期待にお応え出来ますよう日々努力してまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧の程宜しくお願い致します。



いよいよ今年も
しまし
ます
い
く
も

平成 27 年 1 月

ミネヤ食品工業株式会社
代表取締役 平峯 由浩

定休日の
お知らせ

H27年

1月14日(水)
1月21日(水)
2月4日(水)
3月4日(水)
4月8日(水)

新発売

かん水入

ワンタン皮

新しいワンタンの皮が出来ました！
初のかん水入りワンタン
かん水入りなので溶けにくく、ツルツル感もあり

本格的(^ 0 ^)

皮



今回の
おすすめ



大人気

麺



平打ち
千手し 120g

14番・平打ちパーマ麺
濃厚な味噌らーめんスープなどと麺がよく絡んで

相性抜群(^ _ ^) /

サンプル ご希望の方は、
どんどんお申し付けください

072-867-0039(代)



サンプルをお持ちさせていただくまでに、
2・3日いただく場合がございます。ご了承ください。

『新年のご挨拶』

配送部 上田 浩二

新年明けましておめでとうございます。

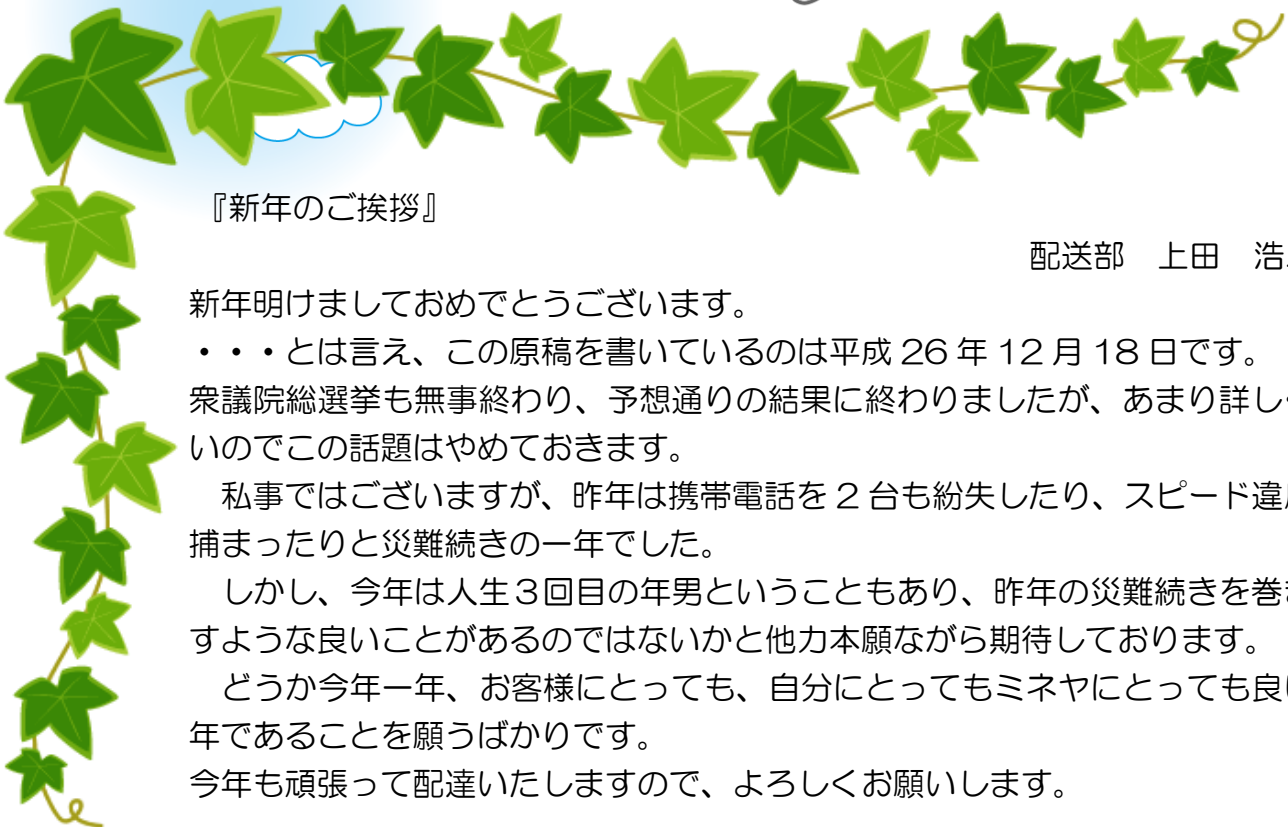
・・・とは言え、この原稿を書いているのは平成26年12月18日です。
衆議院総選挙も無事終わり、予想通りの結果に終わりましたが、あまり詳しくないのでこの話題はやめておきます。

私事ではございますが、去年は携帯電話を2台も紛失したり、スピード違反で捕まったりと災難続きの一年でした。

しかし、今年は人生3回目の年男ということもあり、去年の災難続きを巻き返すような良いことがあるのではないかと他力本願ながら期待しております。

どうか今年一年、お客様にとっても、自分にとってもミネヤにとっても良い一年であることを願うばかりです。

今年も頑張って配達いたしますので、よろしくお祈りいたします。



『今年目標』

営業部 岡林 勝亮

新年あけましておめでとうございます。

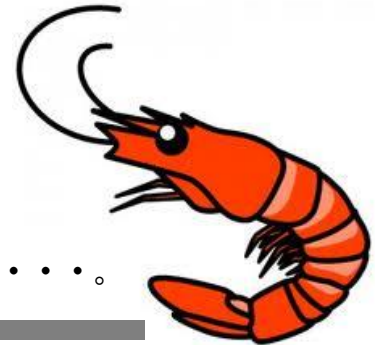
新しい年が始まりました。

心を入れ替えるだけでなく、どろどろした血液も入れ替えて、心身ともにリフレッシュして頑張っていくつもりですので、皆様今年も御指導御鞭撻の程、宜しく願い申し上げます。

まず・・・

1. 人を裏切らないようにしよう
2. 被害者意識はやめよう
3. いい人ぶるのはやめよう
4. お酒はほどほどにしよう

そのへんからはじめます・・・・・・。



『一年を振り返り』



経理部 大内田 和世

昨年を表す漢字一文字は「税」でした。消費税率が十七年ぶりに引き上げられたことや、税金の有効な使い方を決める側の国会議員や県会議員の「政治と金」の問題が多く取沙汰されるなど、「税」について考えさせられた一年だったことが理由に挙げられました。

私自身の一年を振り返り、漢字一文字で表すとしたら、「動」です。お尻が重く出不精な私ですが、その割には行動した一年だったように思います。ですが、あまり、実を結ばなかったようにも思います。今年是一年を振り返った時に実を結ぶ「結」という字で終われるような一年にしたいです。



『自己紹介』

製造部 藤原 賢也

初めまして。昨年の8月頃に入社しました製造部の藤原です。

ミネヤに来るまでは、1年程コンビニでバイトをしていました。しかし、今年で20歳になるのにいつまでもダラダラしてられないと思い、ハローワークに行くことにしました。

僕は高校中退なので、工場などで探していたらミネヤ食品工業がでてきて、ラーメンが大好きな僕は、すぐに「ここにしよう！」と決めて、面接を受けさせていただき、採用していただいて働かせてもらうことになりました。

製造部では、先輩方がとてもいい人達でいつも丁寧に教えていただいています。ミネヤに来てもうすぐ半年になるので、もっと麺の種類や特徴などが見てわかるように努力していきたいと思います。

20歳になったばかりの若輩者ですが、しっかりと自分で次のことを考えて行動できるようになればと思っています。

これからもお客様に喜んでいただける麺づくりをしていきますので、今後とも末永くよろしく願いいたします。



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. 2 1

まぜそば、和え麺、油そばの動き

関東圏で、数年前からまぜそば専門店・油そば専門店が増えています。

名古屋圏では、台湾まぜそばがブレイクし、東京でも相次いで有名店が台湾まぜそばをメニュー化。名古屋の台湾まぜそば店も東京へ進出し、マスコミが頻繁に取り上げています。

大阪でも、まぜそばメニューを取り入れるラーメン店が増えだしています。

こういった『汁なし』の動き、拡大するかどうかは『自由なアレンジメニューが出来るかどうか』にかかっています。

つまり、店主や商品開発担当の柔軟性やアイデアの豊富さといった商品開発力によると言うことです。

汁あり＝ラーメン は、アレンジの許されない『支那そば』『中華そば』から脱却し、自由なスープアレンジ・トッピングアレンジを許す『ラーメン』と言うジャンルで醤油・塩・味噌・豚骨・魚介といった幅の広い料理に仕立ててきました。

コレこそがラーメン市場がここまで拡大し花開いた最大の理由です。

油そばは昭和30年代に出来た商品。油（サラダ油や白絞め油や胡麻油）と醤油ダレに温麺をいれ、チャーシュー、ネギ、メンマをトッピングし、酢とラー油をかけて混ぜて食すものです。（詳しいレシピはエストへ問い合わせください）コレにアレンジを加えて、自由なトッピング（野菜や肉味噌や魚粉やマヨネーズやベビースターなどなど）をしたものがまぜそば・和え麺です。

二郎の一部店舗が『汁なし二郎』を開発し、ジャンクガレッジがまぜそば専門店として本格的に広げたとされています。

まぜそばには、細かい決まりや定義があまり無いので、『台湾まぜそば』『野菜まぜそば』『魚介和え麺』といった自由なまぜそばがどんどん開発されていきました。現在も新しく斬新なまぜそばはどんどん開発されています。

関西でも、商品開発力の高い職人店主は、ぜひこのアレンジまぜそばにチャレンジしていただきたいと思います。自身の商品開発力を試すことが、現状打破の突破口になるということです。関西でまぜそばが広がるかどうか、関西の調理人次第ということです。

スープが無く、原価率が低いことから、麺量を増やしたりデフォルトのトッピング量を増やしたりすることが可能。原価率の低い『儲け商品』ではなく、内容を充実させた『集客目玉商品』『差別化戦略商品』と位置づけて、遠方から集客できるような強い汁なしを開発していただきたいと思います。

株式会社エスト、フードコンサルティング 久連松秀明

<http://www.estfood.com>

■油そばセミナー1月26日開催

詳細は 03-3249-0165（平日 10-18h） ■



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>

