

だいにこん屋さんの よもやま通信

ニュースレター

発行:株式会社中央フーズ 〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地 TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678
ホームページ <http://www.chuou-foods.com>



梅雨に入り、雨がピタッと降らなくなりました。実際には入梅前から雨が少なく大根の育ちがゆっくりです。

所で少し前ですが、久しぶりに飛行機に乗る機会があり ANA を利用しました。席についてシートポケットに入っている ANA の雑誌を見ていたら、確か最後のページだと思いましたが ANA の飛行機紹介が載っていました。何気なくボーイング製でエアバス製かあーと眺めていたら・・・すばらしいですね！なんと一番下にミレニアムファルコンが載っていました Σ(・・)ノ !! (知ってますよね。スターウォーズのやつです) やっぱ ANA も国際的企業ですから欧米風ジョークの1つも必要ですよ。宣伝の意味合いもあったかもしれませんが、こういうのは個人的に好きです。



ANAの冊子 プレミアムファルコン

大葉・パセリ・小菊など「つまもの」の状況

こんにちは。つまもの担当の山本です。!(^^)!
皆様は食用菊とイメージされたとき、何色を思いだすでしょうか？そう！黄色ですよ。一般的には黄色の可愛い花。と、多くの方が思い浮かべるかもしれませんが、今回は愛知県豊橋産【**期間限定品**】**【バイオレット】**の小菊をご紹介します。v(^^)v
黄色い小菊は「こまり」「金錦」など5、6種類の品種から季節に合うものを栽培し、通年、出荷できるようにしています。しかし、この紫色の小菊は期間限定にて栽培されているようです。残念ですが、いつでも入荷出来るわけではありませんのでとても貴重な小菊だと思われま。季節感や彩を添える紫色の小菊。バイオレット小菊の魅力を多くの方々に知っていただけたら幸いです。



バイオレットの小菊

4月5月の大根の状況

2月収穫の大根(品種:春わたり 袖ヶ浦)に関して例年地上部の多少の青みは出るが今年に関してはかなり酷く圃場によっては全て廃棄となった。原因はよくわかっていない。
会社近辺の4月収穫の大根(品種:春わたり)に関しては空洞症の発生が多かった。冬場の乾燥干ばつ春先の気温上昇と多雨により急激に肥大したと思われる。自社だけではなく品種に関わらず関東各地で多発した。
5、6月の大根については、揃いもよく順調に生育している。青森に関しては雪解けが早く、畑作りが順調に進んでいる。雨量が少なくは種後の発芽が心配だったが、は種前にしっかり雨も降り順調なスタートです。

(株)日本ベジタ 猪狩

帰ってきた営業マン(パート1)

こんにちは。営業の岸良(きしら)と申します。なぜ「帰ってきた営業マン」なのか？
実は昨年GW目前、4月末にくも膜下出血を発症し、長期間休職した事や、
発症時は生死の淵を彷徨いましたが、無事に快方に向かい復職できたから！！
「帰ってこれた」からなのです。

人生80年！近い将来、人生90年になろうかと言う時代に、危うく49歳で人生に
幕を下ろすところでした。今までも「人生一度きり」なんて好き勝ってやって
きましたけど、再確認しました。**人生一度きりですよ！**
後悔の無いよう、楽しみ、頑張りましょう！！



今月の一句

決算月
空も心も
梅雨模様

工場長
細川浩一



おすすめ本の紹介

今回ご紹介するのは新潟出身のフリーライター石坂さんの著書です。お住まいの場所によって聞いたことが無いという方もいると思いますが、すんごく繁盛している魚屋として、よくテレビに取り上げられている角上魚類とその創業者、柳下浩三さんのお話です。

世間の認知として魚離れは当たり前ですが、この本冒頭で柳下さんがおっしゃった「現代の人は魚嫌いではないし、魚離れをしたくてしているのではない。だから心配はしていない。」という言葉にムムッと反応してこの本に没頭してしまいました。



今では見かけなくなった対面販売を行い、**角上魚類4つのよいか、【鮮度はよいか】【値段はよいか】【配列はよいか】【態度はよいか】**を守りながら日本一の魚屋にという志に向かっての今とし、そして(多分ですが)お店の次の世代の方のために書かれています。この本も素敵なのですがお店もとっても魅力的なので(にぎやかで、いろんな魚が豊富にありますよ)一度行ってみてはいかがでしょうか？！

著者：石坂智恵美さん「魚屋の基本」
角上魚類はなぜ「魚離れ」の時代に成功することができたのか？

スタッフ紹介

入社3年目になりました24歳の長谷です。
担当は製造部ネギ場と品質管理部を兼任しています。

お客様に良い製品をお届けできるよう日々努めたいと思います。



お知らせ&トピックス!!

お刺身の盛り合わせによく使われる赤つま(人参つま)やパセリの代わりに最近では海藻を使うお店が増えているようです。

そんなご要望にもお応えできるよう乾燥のつまのまた赤と青、そして乾燥の海藻ミックスをご用意しましたので、サンプルのご依頼など、ご興味のある方はお気軽にお問合せください。



つまた青



つまた赤



海藻ミックス



つまた青



つまた赤



海藻ミックス

編集後記

ニューズレターを発行して2年目に突入しました。

まだまだ、完成品には程遠いですが、このニューズレターが皆様との架け橋になってもらえたら、最高の喜びです。今後とも宜しくお願い致します。

岡橋