



まんまの風だより

平成30年 11月 1日発行
 家庭の食文化を守りたい
 (株)すばいす・1  第32号
 〒814-0001
 福岡市早良区百道浜1-4-22
 TEL/FAX 092-836-6228

風が冷たく感じる頃になってしまいました。皆様お変わりありませんか？ある日道端で声をかけられた友達に、「あと2ヶ月でお正月よネエ。」と言われてびっくりしてしまいました。何と月日の廻るのは早いことか！なんてことを考えながら、事務所の書類整理をしていましたら、懐かしいお客様からのアンケートが出てまいりました。随分前のものですが、嬉しいお褒めの言葉や困ったこと、これからのご希望などがありました。お客様の声として少し紹介させていただきます。

- ❖ 料理講習会に初めて参加したが感動した。
- ❖ 味がやさしくて、「まんま」の良さが分かり、スタッフのお話が伝わり、本当に健康のことを考えているのが素晴らしかった。
- ❖ 簡単で美味しく料理が出来るので、とても嬉しく思った。
- ❖ 素材の味、良さがそのままただけて嬉しい。
- ❖ 辛口、濃い味が、薄口変わった。
- ❖ 添加物が入ってないので安心して使える。
- ❖ 次の日のお弁当用に鶏の唐揚げを作る際、下ごしらえの時に肉に「まんま」を使ったところ、次の朝レンジで温め直しても硬くならずジューシーだったのでびっくりした。
- ❖ 市販のドレッシングやタレの味は濃いので、まろやか酢で割って使用すると味がまろやかになり後味がさっぱりして美味しい。
- ❖ 豆腐サラダのドレッシングがさっぱりして、とても美味しかった。

- ❖ 味噌汁を作る時に入れると少し辛くなる。
→味噌の量を少し控えて作ってみてください！
- ❖ 「まんま」が湿気を帯びてしまう。固まる。
→「まんま」は保存料や添加物を使用していないので、熱や湿気でどうしても固まりやすくなります。使用する分量を小分けして使い、煮炊きする鍋の側には置かないようにして下さい。
※保存は冷凍庫または冷蔵庫でお願いします。
- ❖ 使う量が多いので、塩分が心配。
→「まんま」100g中の塩分は28gです。これは大きじ1杯中約2g弱となります。ちなみに、日本人(成人)1日の平均塩分摂取量は6~8gとされていますが、WHO(世界保健機構)の目標値は5gだそうです。
参考例) インスタントラーメン1食当たりの食塩相当量は5.3g、インスタントカップスープ1食当たりの食塩相当量は1.6g、海苔の佃煮1食分10g当り食塩相当量は0.7gとの表示がありました。

＜豆腐サラダに使ったドレッシング＞

- ・「まんま」・・・小1
- ・「まろやか酢」・・・大3
- ・「まんまの麺つゆすぐれもん」・・・大1
- ・すりゴマ・・・大2

※お好みでおろし生姜少々を加えてもGood!

◆ 価格・規格 改定のお知らせ ◆

先月号でお知らせいたしました、新しい規格の商品が入庫次第(11/12より)、以下のように価格・規格を変更して販売させていただきます。ご了承ください。

まんま(250g) 1,650円 → まんま(200g) 1,598円
 まんま(100g) 825円 → まんま(80g) 798円

※誠に申し訳ありませんが、しばらくの間「ぱいたん」の取り扱いを休止させていただかなければなりません。ご迷惑をおかけ致しますが、出来るだけ早くの再販に努力致しますのでご理解の程よろしくお願い致します。

ちよこっと 11月の予定表

- 3(水) 草香江教会 バザー
- 7(水) ボンラパス花畑店 試食販売
- 10(土) 自然食品の店「ファーム」
試食販売と料理講習会
- 15(木) 百道浜教室 まんまの講習会
- 16(金) らんぷかん 料理講習会
- 17(土) ラディッシュ 試食販売
- 18(日) バザール 試食イベント
- 21(水) ポラリス 料理講習会
- 22(木) 北九州教室 料理講習会
- 24(土) 二宮教室 料理講習会
- 28(水) 農産物直売店「ぶどう畑」
試食販売と料理講習会
- 29(木) 器屋にしやま リバレインB2F 試食販売
- 30(金) 若草公民館 料理講習会

