

新商品

身近でお得な暮らしの情報

ANA機内食に「まぼろしの味噌」が採用

山内本店



「まぼろしの味噌」を使ったフリーズドライみそ汁

しゅうゆやみそ、たれ類製造・販売の山内本店(菊陽町原水)はこのほど、同社の主力商品「まぼろしの味噌」を使用したフリーズドライのみそ汁が、日本空輸(ANA)の国際線ファーストクラスの機内食に採用された。(株)ANAケータリングサービス(東京都大田区)が味や品質を評価し、フリーズドライタイプの商品開発を提案して商品化。成田発着の北米・欧州9路線で提供される。「まぼろしの味噌」は現在、日本国内では約2千店舗の高級スーパーや百貨店、海外ではアメリカや台湾、シンガポールなどに輸出。フリーズドライみそ汁は年間12万食の出荷を計画し、2月からはスーパーや同社HPで販売する予定。

県産の柚子胡椒を使ったパスタを販売

地下厨房山桜

熊本市中央区上通町の地下厨房山桜は12月14日から、九州各県のエブリワン、ココストアで県産の柚子胡椒を使用したパスタを発売した。



エブリワンを運営するココストアウエストと提携し商品化。発売商品は「もっこすパスタ」。山桜で販売している「肥後もっこすパスタ」をコンビニ販売商品としてアレンジしたもので、県産の柚子胡椒をベースに、乾燥柚子を入れたペペロンチーノ風のパスタ。価格は398円。約1ヵ月間を目途に販売する。

県産ユズを使ったコンニャクが優秀賞を受賞

鳥丸八十七商店



優秀賞を受賞した「ゆずっこハーフ」

鳥丸八十七商店(熊本市中央区細工町)は11月30日、くまもと食品科学研究会が実施した「第8回くまもと食品科学研究会大賞」で、同社のコンニャク製品が優秀賞を受賞した。同大賞は県内の優れた加工品や新技術をたたえるもので、新規性、独創性、地域性、将来性などの高評価を受け選定された。「ゆずっこハーフ」は歯応えを増やすための独自の製造法で、山都町産のユズの皮や果汁を用いて作った食べきりサイズのコンニャク。イオン九州が運営するイオン、鶴屋フーディワンなどで販売実績がある。

話題の生活 INFORMATION



このコーナーでは、地元企業の新商品やお得な話題など、生活に役立つ情報をご紹介します。みなさんも日常生活で活用してみませんか？

熊本県でスマートフォン向け放送開始

mmbi



mmbi(東京都港区)はこのほどスマートフォン向け放送局「NOTTV(ノッティーヴィー)」を熊本県でサービス開始した。「NOTTV」はモバイル端末で高音質・高画質の「リアルタイム視聴(リアルタイム型放送)」と「シフトタイム視聴(蓄積型放送)」の2つのスタイルが視聴でき、欧州サッカーなどのスポーツ、ドラマ、アニメなどの番組や毎日新聞提供の新聞記事なども視聴できる。地震等の災害発生時には災害放送も提供。サービス利用料は、月額420円(税込)。

熊本県でサービス開始した「NOTTV」。スマートフォンやタブレット端末で視聴できる。番組は「ミュージックバンク(KBS World)」

桑の葉茶入りのタルトケーキを発売

フェテ・ド・パン



合志市幾久富でパン・菓子類を販売する「フェテ・ド・パン」は11月1日、桑の葉茶を使用した「桑の葉茶の生スイートポテトタルトケーキ」を発売した。同店で人気の大津町産のから芋「ほりだし君」を使用した「生スイートポテトタルトケーキ」に桑の葉茶のパウダーを使い、桑の葉の上品な香りと鮮やかな緑色が特徴の、口解けの良いタルトという。桑の葉茶は、合志市が郷土の特産品として推奨する「合志ブランド認証品」で、合志市野々島の峯樹木園のパウダーを使用。価格は1ホール1920円、1カット240円。

新商品の「桑の葉茶の生スイートポテトタルトケーキ」

FACE

末松 弘さん(69)
末松電子製作所 社長
(八代市川町東)
電気柵関連資材一式の開発・製造・販売業務やパルスパワー関連資材機器開発製造などを行っており、九州地方発明表彰で発明協会長奨励賞を受賞しました。今後も、顧客の目線に立った「末松流」の商品開発をしていきます。

元気発信!

FACE

森 裕子さん(70)
森からし蓮根 女将
(熊本市中央区新町2丁目)
材料は味噌や辛子にこだわるだけでなく、レンコン選びは職人が良し悪しを厳しく見分け、おいしい物だけを使用しています。今後は県内だけでなく九州全域を視野に販売を進め、日本一、世界一の辛子蓮根店を目指します。

元気発信!

FACE

塩山 治男さん(62)
塩山食品 社長
(南関町小原)
南関あげなどを製造販売しています。今後は南関あげの料理レシピをスーパーなどに配布し、イベントに宣伝隊を送るなど南関あげの知名度を全国的に広める活動を行います。大豆や油の値上がりに対応した体制を整えたいです。

元気発信!

FACE

萩尾 裕二さん(52)
萩食品 取締役会長
(熊本市東区下南部3丁目)
卵焼き専門製造卸で、23年目を迎えました。卵焼きはそれぞれ好みが違うので、大多数の人がおいしいと思える味を追求しています。「昔ながらのお母さんの味」を目指し、安心安全で手作りの良さを残した商品を提供しています。

元気発信!

FACE

原田 英司さん(40)
原田食品製造所 専務
(山鹿市鹿本町来民)
1887年に創業し、麴や甘酒を製造しています。このほど発芽玄米を使った新商品「食べる甘酒」を発売しました。さくら湯の11月23日オープンに伴い立ち上げた「山鹿ブランド」として売り出し、山鹿の知名度向上に貢献したいです。

元気発信!

FACE

柴田 聖司さん(48)
Vie Aimable 社長
(菊陽町光の森5丁目)
洋菓子専門店をオープン。地産地消を心掛け菊陽町産の果物や県産素材を使用し、洋生菓子、焼き菓子、チョコレート、あめ細工などを取りそろえています。食べた人がいつまでも笑顔でいられるようなものを作っていきたいですね。

元気発信!

元旦から営業 無金利サービスを実施

輪島漆器仏壇店

熊本市西区上高橋1丁目の輪島漆器仏壇店は新春初売りキャンペーンとして、1月から3月までの期間限定で、36回払いまで金利手数料ゼロの「無金利サービス」を開始しました。「高額」というイメージが強い仏壇ですが、39万8000円の仏壇なら、1ヵ月当たり 約1万1000円で購入できます。天然漆と金箔、国産の樹木を使用した「百年仕上げ」の仏壇もすべて金利手数料ゼロ。年末年始、お仏壇の購入を考えている方必見です。永田幸喜社長は「無金利サービスは仏壇業界では画期的・革新的な取り組みです。」

手持ちのお金をあまり崩したくないというお客さまの声にお応えして始めました。少しでもお客さまに喜んでいただけるよう、今後もサービスの向上に努めます」と話しています。☎096-329-0224



▲百年仕上げの金仏壇

紫檀調仏壇 純金手造仏壇

2013 新春初売り

期間限定 1月~3月 36回払いまで

金利 **0%** 元旦から営業

29万8000円 39万8000円

金箔が拭いても剥げない百年仕上げ +5万円

お客様に負担はかけさせません

輪島漆器仏壇店

〒860-0061 熊本市西区上高橋1-11-2
http://wajima-100.info
携帯 090-7478-1086
FAX 096-329-0259
フェイスブックページ「輪島漆器仏壇店」

年中無休、24時間受付
TEL 096-329-0224