むぎたろう 麦太郎通信

祝 新工場完成

「冬空に澄みわたりたる新工場」

四月に着工したんじゃが、ようよう外観ができたんじゃ。ほんとにうれしいことよ。さっそくみなが聞きたそうなことを、わしが社長に聞いてみたけんな。

なんでここにしたんぜ？

ここに決まるまでうちの会長（創業者）が、ぎょうさん苦労したんじゃ。何年もかかってのう。いろいろわけがあるんじゃが、一つだけ教えたろ。ええ水が出るのよ。食べもんは水で決まるけんなぁ。

新しい工場になったらどげなええことがあるんぜ？

なんというても、衛生的なんよ。売るもんじゃのうて、わが食べるもんを作れっちゅうのが会長の代からの方針やけん。お客様に安心して喜んでいただけるっちゅうもんよ！

しまいに何でもええけん、言いたいこと言うてみ♪

建てもんはできたが、まだ内部は空っぽやけんな。まだまだこれからなんよ。本格稼働は、来年の四月頃やな。会社一丸となって、いっこいっこ作り上げていく覚悟やな。がんばるけん応援してや。

生まれも育ちも松前っ子の麦太郎と社長の伊予弁トークはいかがでしたか？　少々乱暴な言いっぷりもありますがお許しください。ご不明な点は、どうぞ遠慮なくお問い合わせください。

おでん大会

我が社では、毎年秋に「おでん大会」をしています。今年は、十月九日（金）に総勢60名で行われました。

主役のおでんはもちろん、食べたことのない方、ぜひお試しください。また、我が家自慢のおでんの具や、食べ方があれば、教えてください。

来年は、新工場に移転するので、この工場でのおでん大会は、今回で最後でした。最後だと思うととても寂しく感じました。

いなり寿司、押し寿司などを製造部の皆さんが作ってくれました。おでんは、ギノーのこんにゃくをはじめいろいろな具材がたっぷり入っていました。そして、おでんには、やっぱりギノーのおでんみそです。このおでんみそをつけて食べると美味しいおでんが、より一層美味しくなります。食べたことのない方、ぜひお試しください。また、我が家自慢のおでんの具や、食べ方があれば、教えてください。

麦太郎のひとり言

みそにはたくさんの効用があるんは知っとるよな？前回の夏号では、「夏バテ防止に」という話をしたが、他にもな、がんや脳卒中の予防、疲労回復に老化の防止、女性にうれしい美肌効果まであるんよ。みんなの大好きなギノーのみそと野菜をたっぷり入れて、おみそ汁なんか作ったら、美も健康も手に入れられそうやなぁ。

今年はインフルエンザが大流行していますが、みなさん健康管理には気をつけてお過ごし下さい。来年もよろしくお願いします。

【発行元】義農味噌株式会社
http://www.gino-miso.co.jp/

「ホッ」と一息つこう甘酒で！

あま酒300g（4～5人前）（310円）

甘酒には、ブドウ糖やビタミン類、食物繊維やオリゴ糖などが豊富に含まれています。中でも、ビタミンB6、ビタミンHは、美しさの成分として知られています。また、ブドウ糖は、頭の回転を助けるので、受験生にも最適の飲物ですね。

体を温める食べ物を上手に取り入れて、ぽっかぽか この冬を乗り切ろう！

柚子ぽん酢（六〇〇円）
四果汁ぽん酢（六〇〇円）各190ml
七折梅ぽん酢（七〇〇円）

冬のおすすめ商品

「寒い」からこそ、楽しみたい鍋料理！寒くなると鍋料理が増えますよね。今年の冬からは、我が社おすすめの香美贅味（こうみぜいみ）シリーズのぽん酢でお友達やご家族でお鍋を囲みませんか？

どれもしょうゆベースで果汁たっぷり。あっさりといただけます。

耳寄り情報をお知らせするけん、読んでみてや～

たわら むぎたろう 俵 麦太郎

第三号 平成二十一年 秋・冬