

むぎ たらう 麦太郎通信

たわら むぎたらう 俵 麦太郎



第四号
平成二十二年春

耳寄り情報をお知らせするけん、読んでみてや〜



事務所
配送センター

新社屋 へ引越し完了しました。

※工場は機械の試運転が終わわり、四月末移転完了予定



一月に新しい社屋へ移ったそう。さっそく覗きに行ってみようわい。

あらまあ会長さん、専務さんニコニコですな。

これはこれは麦太郎さん。お初にお目にかかります。どうぞこちらへお掛けなさいな。

これはすごいテーブルやなあ。一体何ぞな樹齢千七百年の屋久杉 縄文杉で作ったテーブルなんですよ。木から気が出て、触れば長生きできますよ。

ほんとに博物館並みのしるものじゃのう。わしも触らせてくださいや。

どうぞどうぞ。私達は毎朝会社に来たらまずはここに掛けて周囲を眺めるんですよ。心が安らぎますよ。

ほっかいな。そんならわしもあやかつて元気になろうかいな。ありがたや。ありがたや。



← 屋久杉のテーブル

ギノーみそに訪れた方々を幸せにする！そんな空気を作ってくれる屋久杉。私達社員ひとりひとりもお客様にとって暖かい存在になれるよう頑張ります。
※四月二十二日落成祝賀会を予定しています。

芽吹く春 義農社屋に みなぎる力

お客様の声紹介

お便り・お電話だけでなく、最近はブログからうれしい声をいただいています。

伯方の塩ぽん酢、すごい美味しい

これ、もう結論を言っちゃうんですけど、すごい美味しくてはまってしまいました。

ポン酢マニデー!

香美贅味四果汁ぽん酢「さわやかでいてまろやか。柑橘のフレッシュ感が強く、だしの感じ・醤油の濃度が微妙に絡み合っています。」

※是非 伯方の塩ぽん酢「香美贅味」で検索してみてください。



▶石鎚山サーブスエリア下り好評販売中
千登世 塩ぽん酢 (266ml)



▶ギノー香美贅味シリーズ好評販売中
香美贅味 四果汁ぽん酢 (190ml)

酢みそは和風ドレッシング



酢みそ [100g] ¥160

ノンオイルなのでカロリーが気になる方も安心！酢も味噌も発酵食品。だから身体にやさしい！いつも食べているサラダや炒め物にかけたり和えたりするだけ！是非お試しください。

おすすめ！お店紹介 郷土料理 五志喜

観光にいい季節になりましたね。坂の上の雲・道後温泉：…など楽しい話題がいっぱいの松山へ来ませんか？そして愛媛を味わうなら 五志喜がおすすめです。さつま汁・鯛めしなどの郷土料理をはじめ、あらゆる愛媛県内の料理が味わえるお店です。あなたの知らない愛媛を堪能するなら是非 五志喜へ！



松山市三番町3-5-14
089-0933-3333

麦太郎のひとり言

味噌汁は医者殺し
味噌汁は朝の毒消し
味噌汁一杯三里の力



これは江戸時代から伝わってる味噌に関することわざよ。どれも味噌汁は体にええゆう意味で昔から使われとったんやな。日本の長寿者のほとんどは毎日味噌汁を欠かさないそうじゃ。手前味噌じゃけどな、義農味噌は日本一。みんな味噌汁を飲んで健康な身体を手に入れてや。



【発行元】義農味噌株式会社
【TEL】0120-84-2135 【FAX】0120-84-7303
<http://www.gino-miso.co.jp/>