



博多辛子明太子のしまもと



商品お求め・お問い合わせはこちら

TEL:092-963-3333 受付時間 8:30~17:30(日・祝祭日も承ります)

●未開封のものに限って返品をお受けします。(※一部生鮮商品を除きます) ●商品到着後7日以内に弊社まで連絡後、返品をお願いします。原則としてご連絡いただけなかった場合、返品・交換には応じません。ご了承ください。 ●返品に関する送料・手数料等は、お客様のご負担をお願いしています。

URL:<http://www.simamoto.co.jp/>【無料カタログ進呈受付中】

株式会社島本食品

〒811-0290 福岡県粕屋郡新宮町夜白 2-9-1



送料に関して

当社クール料金表(税込) ※一部地域・離島につきましては送料が変わります。係までご確認ください。

発送地域	120サイズまで(3辺の合計)	発送地域	120サイズまで(3辺の合計)
北海道・沖縄	1,092円(税込)	北陸・中部・関西・中国・九州	735円(税込)
東北・関東・信越	945円(税込)	福岡県内	483円(税込)

「口コミによる直販のみ」
島本食品のこだわりの中でも一風変わっているのがデパートや販売店での卸売販売をしないということ。インターネットと通信販売のほかには福岡の直販店で購入できない限定品です。これは自社商品の味への責任感の表れ。直販のみということ、口コミで掴んだファンへの心を絶対に離さない品質と真心のこもった心の通じたサービスが必須です。その両方へのこだわりを大事にしているのが「島本食品」なのです。

- 1、国産の素材を大切に、安心安全なものづくりを誓います。
- 2、口コミだけの直接販売で良品美味を適正価格でお届けする事を誓います。
- 3、素材を生かした、美味しさを追求するためには手間を惜しまない事を誓います。
- 4、お客様の声に耳を傾け改善し続ける事を誓います。
- 5、「感動と笑顔を伝える会社」であるよう努力し続ける事を誓います。

こだわりの追求し、さらなる「多香味」をめざして

しまもとの五つの誓い

それは原卵への思い…

「希少な北海道産たらこ」
市場の辛子明太子ではおよそ9割が輸入たらこを使用。輸入物は辛子明太子作りの前段階、すなわち原料となる「塩たらこ」作りまでに「冷凍・解凍」工程が必要です。これでは素材の一粒ひとつぶの旨味を十分に引き出すことは困難です。辛子明太子は鮮度が命。そのため島本食品では抜群の鮮度を誇る「北海道産たらこ」にこだわり、一度も凍結せずに「塩たらこ」を作ります。



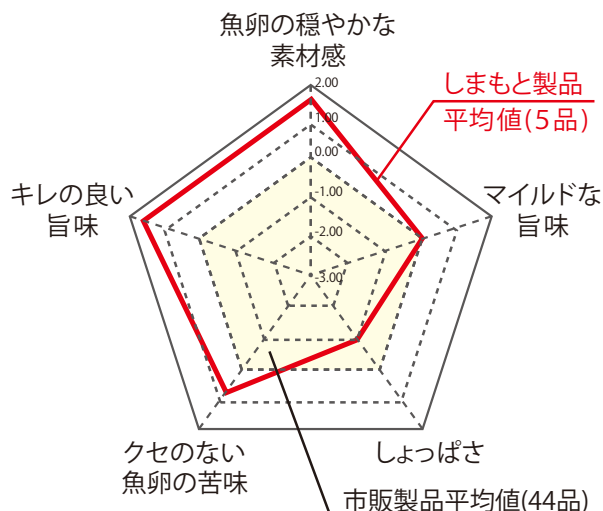
たらこ一粒の旨味を最大限に引き出すこだわり

普段、辛子明太子を食べるのときに感じる「たらこの味」はどのようなものでしょうか。調味料由来の塩味と旨味、辛味の濃厚な味わい、つまり「たらこ」というよりはむしろ「辛子明太子」としての味を感じているのが大半でしょう。今回、味覚センサーで「島本食品」の製品(5品平均)と市販製品(44品平均)を測定し相対的な味の違いをチャートにしました。

分析の結果、素材である「たらこ」の味わいに徹底的にこだわり、調味料を控え、素材の良さを活かした優しい味わいを

コンセプトに製造されているのが、「島本食品」の明太子だと分かります。魚卵のほろ苦さと秘伝の漬けダレの旨味、双方を引き立てる良い塩梅の塩味、そして食べた後のクセのない魚卵の苦味とキレのある旨味が感じられる逸品です。他社製品との味わいコンセプトの違いは明確。それは、最近の減塩ブームを先取りした塩味が控えめでマイルドな旨味という、自然な味わいそのものです。調味料を控え、素材の味を活かす。白飯とともに、酒の肴にぜひ一度お試しください。

明太子味わいチャート



(注)味覚センサーの「塩味」「苦味」「旨味」などのデータをもとに作図しています

AJI SIGHTとは

味覚センサー(※1)をコア技術とし、食品の味や香りを数値化することで「味の世界」をわかりやすく伝えるページです。本稿では「味香り戦略研究所」(※2)が推薦する全国のこだわりの食品、飲料、酒類などをご紹介いたします。

※1 味覚センサー：九州大学大学院 都甲・林研究室により研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジーが製品化した味を客観的に測定する装置。

※2 味香り戦略研究所では、味覚センサーなどを用い、甘味・苦味・酸味・塩味・旨味・渋味などを測定・数値化を行い、食品に関するマーケティングサービスを提供しています。

TEL:045-348-7201 <http://www.mikaku.jp/> info@mikaku.jp

