

ありがとう = 198号 =

2015. 6月

6月の前立 7日(日) 9日(火)・23日(火)

株式会社 山一

(本社:工場) 熊本県市西区田崎町380 (本店:営業部) 熊本県市西区田崎2-2-6-1F

前立ぶし 44年! お客さまTEL (096)322-1788



「43年間ありがとうとございます。44年も宜しくお願いします。」



倉庫してあぐの「オイルシヨウ」には本當にシヨウマてした。

5月30日(土)経営計画発表会を開催し6月1日(日) 44期がスタートしました。私自身の甘えがあり(大いに!?)

伝承! おだし教室

- 参加費 ¥500
- 11:00~13:00
- 6/10(水) うどん
- 20(名) うどん
- 7/4(土) とうもろこし
- 21(名) とうもろこし
- 8/22(土) お子さま
- 26(名) 食育教室

「やらないといけないこと」がなかなか進まないの、今期は自分を追い込んで「やらないといけない仕組みを作ろう」ということで『補助金』や『専門家派遣』の申請をしたところ意外にもすべて採択されてしまい... うれしかった。6月から社員パートナーを巻き込んで取り組みます。締切日までに完了報告をしないものばかり... かなりハビ... 1年になりそう... 頑張った分結果が出る。でも「頑張り方」を間違えると結果は出ない。まずは「何をどう頑張るのか」を分析なくちゃ。見えるトコ、見えないトコ、色々変化する44期の山一です。習慣が変わる現場はと... てもタイマンですが、その努力が実るよう、に良い結果をしっかりと出していきなさいですね。そんな山一ですが、今期もどうぞ宜しくお願い申し上げます。代表取締役 林 豊子 感謝

「は」のりめ.あじ 情報

今年も... といふ年々、少なくなる原魚も、今年はおじ類がなくどうしたものか... と思っていた矢先、火入れのおじGet. 天干しも入荷できそう。なんとか9割ほど揃ってきたので、今後の製品ブレンドや決めるおだし会議をしました。うま味と塩分濃度を既存品に近くなるようブレンドしましたが、

→昔のように大漁ではないので今年も原料選択に余裕がない。ブレンド会議は難航いたしました。1種類だけではおぶし以上にうま味や塩味の差が出てしまう。は、うま味、あじ。数種類ブレンドして均一化しています。産地はすべて熊本牛深産。6月中旬~7月にがてら変わります。

「おぶしの円安影響は?」

輸入のお(原魚を海外から)の高値が進んでいます。すでに不足ぎみのよう。このまま円安が加速すると大手が国産節への押入れ買付を始めるのではと懸念しています。もしそうなれば国内のおぶし相場が今以上に上昇することになり、相場が荒れる恐れが出てきます。この1年、円安が多く魚質の悪さに頭を抱えていましたが、円安の間接的余波が目の前に迫っています。

ちよこ

こんぶ状況

- 羅臼昆布の天然は昨秋の半減予想。(現地昆布漁師談)
- 函館地区真昆布養殖は苗植えを始めたので今秋も少ないそうです。ホトケの...

余波... 2年前のタイバコ相場は円安... 困る