

ありがと<sup>う</sup>う! =204号

2015.12月

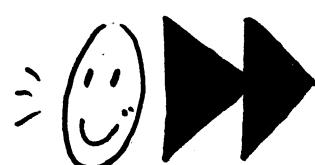


株式会社 山一

(本社・工場) 犬本市西区田崎町380  
(本店営業部) 犬本市西区田崎2-2-6-1F

12月前り立ての日  
8日(火)・22日(火)

前りぶしー筋44年!  
お島様様TEL  
(096)322-7788



▶「エルニーニョで暖冬予想...」

ふうふうして  
食べるあたがい  
うどん、そば  
おいしい♪

冬は冬らしくあってほしいな。」

夏場漁獲のめぐみがぶり  
が入ってきてますが、脂もが  
多く、味もよくなってますね。

（豊）の2015年は、す——と、締め切りに追われ、まるでサザエさんちの隣の  
伊佐坂先生のような感じの1年でした。（ちなみにもう1つとしてはサザエさん状態でした。）  
みなさんにはどんな1年でしたか？きっと素敵だったことと思います。

<ノロウイルス対策！食品の中心部までしっかりと熱>

過去最強のエルニーニョ発生で早いから暖冬  
予想でしたが、北海道では1日40cm積雪したり、青森では最も遅い初雪や観測したり、

（10月頃の気温にまたたき）…天気予報のチェック  
は欠かせませんね。インフルエンザも秋から

見受けられ流行する時期に入りました。食品で気を付けておきたい点は、

ノロウイルス。手洗いの徹底と調理器具等の洗浄と除菌、二枚貝を加熱して防御しましょう。（新型インフルエンザに感染、見子の予防接種代はうきましたが、（豊）も感染！結局、診療代、薬代、しかも日曜休日診料…高くついた！）（1年生から冬も半そで半ズボンで登校する見子。今年3年目、小3の冬は乗り越えられるのか!? 金峰山に積もる雪をバックに登校しているには感じました。）

今年も1年大変ありがとうございました。お体ご自愛の上、感謝する

年末、晴れやかな年始をお迎えください。

2016年はどうぞ宜しくお願ひ申します。

株式会社山一代表取締役 林豊子 懇親

加熱調理食品は、中心温度

75°Cで1分間以上！

二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、

85~90°Cで90秒間以上！

カキ、アサリ、シジミ、ハマグリ、ホタテ  
アカガイ、トリガビ、ミルガビ、ホッキガイ等

（サンマ（株）ホーリー・ジエリ）

ラウス昆布は厳しくていい  
大減産、値決めても高騰

真昆布天然3等は  
昨年豊作だったのに  
確保済です。

価格は  
すぐおきどります。

「値上げならまだしも、物がよいといつ  
話を聞きます。山一も例年  
希望数までは割りり当てがありません  
でございます。来年分の在庫はほぼ確保  
できています。が、今年は値決めで  
すら高値。昆布生産者（漁協）の  
意向を重視（漁師の生活を守る）めざします。  
来年に入り、案内させていただきます。」

ラウス昆布情報



「どううフェイスブックもデビューへしました。スマホ対応です。山一のおだし教室を  
Twitterで活動報告しています。」



・年末は..

12/30(火)17時まで

・年始は..

1/5(火)8時から

店舗の+土曜日開店(10時~17時)

今さらかな、伝承おだし教室

いよいよ今年最後となり、しかも最終日1/5は  
なんとの四日酔いですよ。ランチから遊びに  
来てください。料金：11:00~13:00 すき

満員御めし  
(2/29(木)・26(火)… すき = ₩1000)

1/20(水)・30(木)… ドラジオ(₩1000)

3/1(火)・20(火)… おどん(₩1000)

3月は卵豆腐とお吸い物が試食です♪

年越しの  
準備は  
お早めに...