

2017.9月

社長のつぶやき

たはいま 9/1 21:20... 自宅。隣にエンジン音がして、目を覚まして宿題のテストシート

ありがとっ!

株式会社 山一

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

前リボし一筋46年!
お客様係 TEL (096) 322-7788

(ハサップ)



「いよいよHACCPの学習と改善活動がスタート。」

年末までの

伝承! おだし教室

11:00~13:00おだし6名程度です。

9/9(土) 26(名) うどん ¥1,000

10/7(土) 18(名) かつ鍋 ¥1,200

11/4(土) 14(名) おどん ¥1,200

12/25(日) 27(名) かつのこ ¥1,200

新作おだし教室

11/23(木) 25(名) 14:00~16:00 2,200(税込) ¥2,500

各限定6名の予定です。無農薬の大豆と米麹、天然のシソ油など作り手。熟成が待ち遠しいおだしです。

店舗6周年

案内ハガキが届きました。ハガキ持参の上、3米缶ください。

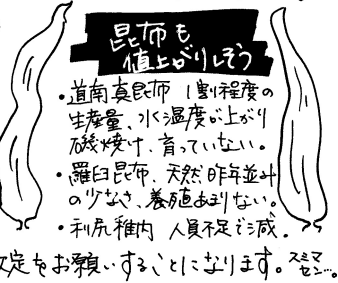
この夏、0-157の食中毒事故が何件もニュースになっていました。洗剤をお酒の瓶に入れ未表示だったため間違えてお客様に出したという事故もありました。どちらもホント怖く決してあってはならない事故です。

2020年の義務化方針に向け、弊社も取り組み始めたHACCP。まずは他社事例を眺めながら、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰」の5Sの必要性の説明を受け、「ねえ、きれいでしょう! いずれこんな風に整いまさうからね、楽しんで」とおっしゃる先生の言葉に「タイマンぞうだな」「面倒くさそう」「そうなるといいな」などスタッフたちも思ったことでしょう。だって新工場内装設計の打ち合わせで、社、かなり頭抱えていまして、スタッフたちが思っても当然ですね。でも、復興するためには必要なので、入心たれずにがんばります!

HACCPにに取り組む目的は「絶対に事故も起こさない会社(店)にする」こと。基本は「手洗い」と「清掃」、当たり前前の衛生管理が当たり前のようにできる職場づくりをすることがHACCPの始まり。一歩踏み出し、また一歩踏み出すと前進できる。「意」「志」「気」を意識して、「あるべき姿」を引き寄せよう!

かつお削りゴレ値上がりニュース

8/29 TKU77にて4割値上げのニュースがとり上げられました。大手各社が8~10月に合わせて5~25%の値上げになっています。弊社の原料事情は「ありがとっ!」に書いていざとなり、炊き立ては購入するに比べて値上がり、枕崎産は8/9日、2度目の大幅な値上げを要請がきてしまいました。堪えておりましたが、今夜11月より価格改定をお願いすることになりました。



昆布も値上がりそう

- ・道南真昆布 1割程度の生産量、水温度が上がり乾燥がすすんでいない。
- ・羅臼昆布、天然 昨年並みの少な、養殖も少ない。
- ・利尻 稚内 人員不足で減産。