

活動報告！ご存知ですか？「芽子にんにく」！

早速ですが、まずは、芽子にんにくについて少しご説明します。

芽子にんにくとは、簡単に言うとにんにくの芽、つまりスプラウトです。水耕栽培で鱗片を発芽させた状態で収穫され、鱗片はもちろん、発芽したスプラウト部分や根っこまで丸ごと食べることができるのが特徴です。

また、通常の鱗片の状態に比べると、鉄分や亜鉛、カルシウムなどの含有量が豊富で、最近話題のアミノ酸の一種、GABA（ギャバ）が多く含まれているという、注目の食材です。

先日いち早くこの「芽子にんにく」に着目し、今年の量産に向けてテスト販売している生産者の方を訪ねてきました（画像①②）。さらにサンプルをいただき、地元の小料理屋に持ち込み2品作っていただきました（画像③④）。生では強烈な香りを放っていた芽子にんにく。火を通すと味・香り共に絶妙で、これで栄養価も高いとなれば、まさに言うことなしの食材ですね^^

画像①



画像②



画像③



画像④



特集「良い商品もお客様に伝わらなければ売れない？」

皆さんは「ドライフルーツ」と聞くと、何を思い浮かべますか？

プルーン、いちじく、ブルーベリー、りんご・・・と、この世のフルーツの大半がドライに生まれ変わる昨今、以前よりど定番とも言われる、あの「干し葡萄（大粒レーズン）」が脚光を浴びているのをご存知ですか???

長きにわたり味や利用法が重宝されており、安定した売上をもたらす干し葡萄の中でも、当社がオススメするのが、この徳用に詰め込んだ「大粒レーズン（詳しくは別紙をご参照ください）」。味も濃厚で存在感もバッチリ！



皆様の売場で是非ご活用ください!!!

内容量と販売価格がどの売場でもピッタリはまります！その存在感から、お客様のとても目を引くと喜びの声が続出？

終わりに皆様、今号も最後までお付き合い頂き、本当に有難うございました。先日、私の人生観が変わるほどの素敵な言葉に出会いました。それは、ガンジーの言葉で『永遠に生きるように学び、明日死ぬように生きろ』です。かなり強めの言葉に感じますが、40歳を過ぎた私にはとても重く申し掛かる言葉で、世の中に一つでも多くの笑顔を創り出すのに、とても必要な座右の銘になりました（あ、これで座右の銘が2つになった^^:）。これからお盆までの殆どの時間を、私は工場の仲間と過ごします！！皆様私とはまた次号でお会いしましょう！

ホームページでバックナンバー配信中！



フェイスブックも好評配信中！

