

お茶のミタカ園通信



いつも大変お世話になっております。株式会社ミタカ広報室 田中誠一です。

お盆過ぎても暑さが続いていましたが、ここ2日ほどでようやく和らげられました。ちょうど会社のエアコンが壊れたので、タイミングよかったなと思ったのですが、部品取り寄せなどで1週間かかるとのこと。このまま暑さが戻らずにいてほしいところです。

さて社内では生産工程の見直しなどの勉強会を2週に1回やっております。また有機JAS講習会を未受講だった社員2名を含む3名が受講しました。まる1日の講習ですが、範囲も広く座学で理解するのは難しいので、実践を通じて頭に入れてもらえればと思います。私は一般のJAS法も改正されたということで説明会に参加しました。「抹茶の定義」が規定されたと新聞で誤報されましたが、説明会の中で、国外の粗悪品と一線を引くためにも何らかの規定は必要だと、例に出されていました。食品業界は、製造記号も含め、ここ数年は法に敏感にならないといけなようです。

●メディア情報1 【 あずき茶 】

先月小豆の問い合わせが数件続いたので、調べてみたらテレビであずき茶が取り上げられていたんですね。まったく知りませんでした。

2カ月遅れの情報ですみません。

7月1日土曜日『サタデープラス』(MBS 8:00~)で、イシハラクリニック 副院長 石原新菜先生がオススメしたむくみ予防として、あずき茶を紹介されました。

その作り方は、あずき50gをトースターで5分焙煎して、水400ccを入れてレンジでチン(10分)するというもの。試しに作ってみましたが、スッキリした飲みやすいお茶が出来ました。でも毎日これを作るのは大変です。

そこでさっそく商品化してみました。

北海道産の小豆を芯までしっかり焙煎して細かく砕いてティーパックにしました。8gで500cc分作れますし、熱湯に5分以上浸しておけば十分味も出ますので、お手軽で経済的です。※ラベルは試作段階です。9月上旬完成予定。

【国産 小豆茶】8g×30包 定価1600円



●メディア情報2 【 ソースコ 】

関西ローカル深夜ではありますが、8月28日月曜日『なるみ・岡村の過ぎるTV』(ABC朝日放送 23:17~)で、「味が激変！おススメ過ぎるウマカラ調味料」のひとつとして、弊社でも取り扱い中のソースコが紹介されました。

おかげさまで、関西地域からのご注文が増えております。度々メディアに取り上げられるインパクトのある調味料です。

弊社が取り扱いをはじめすでに4年以上たつロングセラー商品で、1度使うとハマってしまう旨辛さ、フタを開けてさっと振るだけという使いやすさでリピーターが多いようです。

販売をお考えの際はどうぞお声がけください。参考価格1本540円。



2017 9月						
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

2017 10月						
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

株式会社 ミタカ (^^) 且々
〒861-4305
熊本県宇城市豊野町山崎
2188-5
TEL 0964-45-4010

で表示した日は休業日になります。

※連休前は、ご注文・出荷が大変込み合います。早目のご発注をお願い致します。