



2024年6月29日、「第33期経営方針発表会」を行いました。

INDEX

- 第33期経営方針発表会
「喜ばれることを! ありがとうの種をまこう」
- 知恵のひろば
新たな焼き菓子を試作していますが、思いのほか日持ちしません。気をつけることはありますか?

- 体験型子ども科学館 O-Labo
ひえひえ冷却パック講座!
- 鳥繁産業営業スタッフの Good&New
これさえあれば! 調味料&スパイス



ニュースレターのバックナンバーは、鳥繁産業ホームページでどうぞ。

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。



風味際立つ、ひた山椒

代表取締役社長 鳥越 繁一

大分県日田市の山椒を使ったミル付きボトルです。山椒は挽きたてに限ります。香り豊かでピリリと辛い。お肉、お魚、焼き鳥、中華料理など使い途は色々。大分県内の道の駅やホテルの売店などで販売されています。



こだわりの? カレー

関西営業所 高尾 周哉

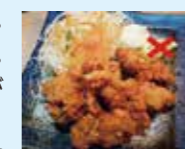
ご当地カレーについて手がのびたり、自ら台所に立ち煮込むことにこだわったりもしますが、これさえあれば特売の小間切れ肉と玉ねぎでおいしいカレーが10分で完成! 同僚からは「好みではありません」と言われています(笑)



レモンはかけないで!

本社営業所 河野 広則

私のお気に入り、「マヨネーズ」です。フライドポテト、冷麺、唐揚げ・・・なんでもマヨネーズ。挙げればキリがありません。なので!一緒にご飯に行った際は、唐揚げに添えられているレモンはかけないで下さい!! マヨネーズで!!



ここでしか買えない、唐がらし

関西営業所 柏野 たよ子

この七味唐がらしは京都の長文屋さまのもの。お店に行くと目の前で数種類のスパイスを調合してくれます。辛さも強くなく味わい深い中辛は、お鍋の時にピリッと味を引き立てたり、いつもの豚汁も断然美味しくなって良く合います!



揚げものは、塩っ。

本社営業所 高橋 英則

とんかつ、アジフライ、天ぷらを食べる時は塩をかけて食べるのが好きです。室戸海洋深層水「潮の塩」は、高知へ営業に行った際に買ったもの。皆様、美味しいお塩あれば教えてください。



大人カレーに変身

関東営業所 大熊 孝征

カレーを自宅で食べる際、子どもに味を合わせるため物足りなさを感じてしまいます。そんな時に活躍する調味料がこれ! 「カレーの恩返し」です。香辛料が効いているので、好きな人はハマる、美味しさUPの調味料です!



※入れすぎ注意!



『中華用 調味料』

関西営業所 油井 務

「豆鼓・甜麵醬・花椒・五香粉」、麻婆豆腐などの中華料理を作る時によく使っています。これらを加えると旨味・コク・香り・辛みが本格中華風になります。全てスーパーで少量から買えますのでお試しください!



糀の実で熟成させた醤油

本社営業所 鳥越 一伸

自宅の醤油差しに入れる醤油は、糀屋本店さんの「糀の実」に市販の醤油を注いで熟成させたもの。4種類のブレンド麹によって、うま味や甘味が増してとても美味しくなります。使い終わった容器の中の実は、「もろみ」としても楽しめます。



お客様と共に生きる時代へ。

今期は、「喜ばれることを！ありがたい種をまこう」をスローガンに掲げ、全社で取り組んでまいります。今期もどうぞよろしくお願いいたします。



去る六月二十九日、第三十三期経営方針発表会を全社員参加のもと執り行い七月一日より新しい期がスタートしました。ひとえにみなさまのおかげと感謝申し上げます。

ありがたい種を

人は誰しも幸せな人生を送りたいと願います。でもそれには日々が大切です。

人生は植物を育てるように、いい土を作って、種をまいて、日あたりを気にして、しっかりと水をあげて……。手間をかけてこそ元気に芽吹きます。今きれいに咲いている花は、寒い冬にしっかりと準備して、つぼみを蓄えてきた結果です。

だからこそ喜びをもって、日頃から小さなありがたい種をまいていきます。

気づきや喜びをお客様と共に

今は低成長時代とも言われ以前のように、「これをやれば上手く行く」とはいかなくなりました。「やってみたらわかるよ」から「やってみなけりゃわからない」に変わってきたと思います。

しかし、SNSの広がりなどで、ネットを開けば、お客様が製品、商品を実際に使っている様子や声を製造メーカーが直接聞き出来るようになりました。また一方で、企業としての姿や、働く人々の姿をダイレクトに発信、お客様に届けることができ

るようにもなりました。

お客様と企業、そこで働く人が「お互いに顔が見える関係」になると、そこに「つながり」が生まれます。

お客様から応援いただくこと、お客様に安心して製品やサービスをご利用いただけることで、私たちは働くことが愉しく悦ぶ「愉悦」となり、その、ワクワクドキドキが新たな「こんなもの欲しかった！」につながっていくと感じています。

気づきや喜びをお客様と共に創造する時代へ。そんな十年の始まりにしたいと考えています。

キーワードは三つです

心を大事にする

- ・目の前の人の気持ちになる
- ・思いを伝える
- ・天地一切のものと和解する

安全と衛生と健康

昨今の災害の状況を念頭に BCP の理解を深め、安定供給に努めます。また、安全衛生や機械設備の保全活動のレベルアップに日々取り組めます。

場の共有

何か起きた時、その場に行って触ってこそ答えが見えてきます。お客様のそばに、製造の現場に、新しい市場に、実際に出向いてその場に立った感覚を大切にします。



経営方針発表会を終えて

■ 品質管理部 工藤部長
期末に行う当社の一大イベント経営方針発表会。

恒例であった会長の講和が無く、一抹の寂しさを感じずにはいられませんでしたが、社の道標となる社長方針を熱く語る社長は、間違いなく会長の思いを引き継いでいると感じました。

■ 営業部 関西営業所 高尾課長
毎年、営業部が掲げる売上や行動目標の内容を、ベテランの製造スタッフから中堅スタッフ、新入社員、パートのみなさん全ての人に分かりやすく伝えるをモットーに構想一年、推敲三十分（笑）で発表しています。今期も営業活動に邁進するとともに新たな構想も温めていきたいと思えます。

■ 製造管理部 山添課長
社長方針「喜ばれることを！ありがたい種をまこう」を受けて、「ありがとう」の言葉をしたくことは簡単ではありませんが、弊社を選んでくださり、製品を使い続けてくださることが認めていただいていることだと思えました。

これからも弊社を選んでいただけるよう、良品生産、良品出荷に努めます。

お菓子屋さんの相談室

知恵のひろば



秋から冬に向けて、新商品づくりのタイミングですね。



新たな焼き菓子を試作していますが、思いのほか日持ちしません。気をつけることはありますか？

水分活性を把握して、商品設計をしましょう。

焼き菓子は生菓子と比べて日持ちするお菓子ですが、**配合や混ぜ合わせる材料**などにより**水分活性が異なり**、日持ちに影響する場合があります。

性が高くなりやすく、パウダー、ピューレ、ペースト、ダイス、スライスなど材料の種類や形状によっても左右されます。



パウンドケーキではアレンジするにあたり、基本レシピに製菓材料の各種ペーストを混ぜ合わせると相対的に水分活

- ・ 試作品の水分活性を把握
- ・ 販売時の状態で鮮度保持剤の実装テストを行い、美味しく安全な商品をお届けしましょう。

日持ちに関する

商品設計 3つのポイント！

材料の配合割合

混ぜ合わせる各種ペーストの割合が高くなると、水分活性が高くなりやすいので、美味しさと水分活性のバランスを考慮して安全な商品作りを心がけましょう。

材料の形状

混ぜ合わせる材料が大きいと、焼成後のお菓子に水分活性のパラツキが生じることがあります。細かな形状に見直してみましょう。



材料のトッピング

材料をトッピングして焼成すると、材料の下の生地部分に火が入りづらくなり日持ちしにくくなる場合があります。火が入りやすい形状を検討しましょう。



水分活性が0.88を超えると、脱酸素剤では防げない微生物の影響を受けることがあります。その際は以下の対応をご検討ください。

焼成後の商品保管時の
2次汚染を防ぐ

保管及び販売時に温度管理(冷蔵・冷凍)をする
※冷蔵や冷凍により、食味や風味が変わる場合があります

自店の焼き菓子の水分活性をご存じですか？
新商品の開発時や季節の変わり目に「水分活性の測定」を行い商品ごとの違いを確認していませんか？

秋のお菓子の健康診断®

☎ 0120-828-507



お電話の際は、お菓子の健康診断希望とお申し付けください。

体験型子ども科学館 O-Labo 主催

ひえひえ冷却パック講座！

8月11日に大分県内の小中学生が参加して開催されたひえひえ冷却パック講座では、津久見市の地域資源である石灰石を使用した乾燥剤など鳥繁産業が製造する鮮度保持剤「たべられませんが」の原料について学び、手作り保冷剤作りを行いました。

吸水性ポリマーって
こんなに水を吸うんだ～！



O-laboとは？

体験型子ども科学館「O-Labo」は子どもの科学や技術に関する興味・関心を高めるため、大分県が開設している施設です。

保冷剤がぶにぶにでも
気持ちいい！