

THE ちーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0008

産業資材事業部

〒650-0024

兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階

TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992

担当: 坂元 小笠原 塩崎 賀前 近藤 橋谷

ジュートの状況

インドの今年の状況です

ジュートの成長は、耕作地区に人口灌漑がない為、完全に降雨により左右されているのが現状です。

インドのジュート総生産の30%を占める地区では、今年7~9月の降雨量が極端に少なかった為、レッティング(水に浸して発酵させる作業)用の**水が不足**し品質に悪影響が出ました。これにより収穫量は、昨年より**35~40%**少ない結果になりました。

来年は議会選挙があり、この期間はストライキが発生しやすく、原料が高騰する年はストが長期化する傾向もあります。穀物など農作物の価格が値上げされ、安いジュートから転作する農民が増えており、労働者不足も価格に影響してくると、懸念されます。

水に浸し茎を発酵させ
茎から繊維を採取する
レッティング作業→

←ジュート原料



ヨコイのソース

あんかけスパ発祥店のソースです!



とろみのある濃厚ソースが人気の名古屋めし!

名古屋に「あんかけスパ」なるジャンルを生み出したのが山岡博さん。後に独立し「スパゲッティハウス ヨコイ」を立ち上げました。1960年代に登場し今では名古屋めしの一つに挙げられるほど有名になりました!!

数種類の野菜や肉をトロトロになるまでじっくり煮込んで作られたソースは、胡椒の辛味が効いたトマトベース。とろみのある濃厚なソースにラードで炒めた2.2mmの極太麺を絡めていただきます。



人気メニューの「ミラカン」

ソーセージ・ベーコンなどの肉類トッピングは「**ミラネーゼ**」野菜トッピングは「**カントリー**」と呼び、肉と野菜の両方盛りは頭文字を足して「**ミラカン**」と呼ぶそうです。エビフライや目玉焼きなどの具がトッピングされたメニューも好まれています。

中高年男性のファンが多いのも、あんかけスパの特徴です!! ヨコイのランチタイムはお客様のほとんどがスーツ姿のサラリーマン。スパゲッティ屋さんと言うと普通は女性客が中心ですがここでは7割を男性が占めるそうです。

インドのお祭り

インドでは毎月、何らかのお祭りが開催されます!!
『**ダシャラー**(Dasara)』と『**ディワリ**(Divali)』

インドの祭りの中で一番人気の**ダシャラー**。国中が10日間、正月休みの様になるそうです。東インドでは、**ドゥルガー・プジャ**祭りとして祝われます。水牛に化けた悪魔と戦う女神の像が祀られ、最後の日は川に運ばれ、惜し気もなく水に投げられるそうです。

ダシャラーの3週間ほど後に祝われる**ディワリ**は、ヒンズー教の新年を祝うお祭りで、クリスマスとお正月が一緒にきたような感じだそうです。女神ラクシュミ(富と幸運の神)を迎える祭りで、家々の戸口に灯をともし、女神を招きます。インド全土で前後1週間が休日になります。

一つ一つのお祭りが盛大なのが特徴で、10月は**月の半分くらいが休日**になります。



(火を灯して祝うディワリ)

営業の紹介



入社してから半年が経ち、「ボルカノ」を知らなかった私が、店頭と並んでいるボルカノ商品を見ると、嬉しさを感じます。こんな風に思えるようになったのも、「ボルカノ」に対する愛着が湧いてきたと実感しています。

まだまだ仕事ができるようになったとは言いがたいのが現状ですが、上司の方や先輩の方には「失敗してこい」と背中を押していただき、不安な状況でも何とか前向きに営業に出ていくことができます。これからは、ただボルカノを「語る」のではなく、ボルカノを「売る」という意識を持って営業活動に努めていきます。

食品事業部に
4月入社しました守本です!
よろしくお願いたします!!

