

# THE ちーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0010

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 賀前 近藤 橋谷

お問い合わせ・サンプル  
依頼等は、各担当まで  
お申し付け下さいませ

## エコプロダクツ2012

展示会の模様をご報告

12月13～15日に東京ビッグサイトにて、日本最大級の環境展示会が開催され、178,501人の来場者がありました。日本製麻も**ジュート製品**を展示し、ジュートの性質やその活用方法などの普及活動を行いました。

また今年も、従来のバインダーや輸出援助米用の麻袋など産業用・農業用資材の展示だけでなく、カラフルな**プリント麻袋**や**ジュートバッグ**などの展示販売も行い、大変ご好評を頂きました。皆様の声を取り入れ、ジュート製品がより身近なものになるよう、商品化に力を入れて参ります。

(人気の高かったプリント麻袋  
絵柄4種→)



【展示ブース】

## ビストロの味 職人のスープシリーズ



手間を惜しまず、じっくり作った職人の味をご家庭で！！

寒い冬に、体が温まるスープのご紹介です。熟練職人が作った、素材でリッチなスープ。そんな本格的な味をレトルトで再現するため、ボルカノでは『**手作り**』という方法を採用しました。フライパンで職人が丁寧に玉ねぎを炒め、手作業をいくつも重ねて仕込みます。

いつもの食卓をちょっと豪華に、そして鮮やかに彩る人気の味をご紹介します。



【エビとトマトのクリームスープ】(左写真)  
香ばしいエビの風味と旨みがトマトとけあう絶品  
【クラムチャウダー】  
たっぷりのアサリと野菜をトマトに煮込みました

【パンブキン】  
国産かぼちゃの自然の甘みを風味豊かに濃厚な味に仕上げました  
【オニオン】  
玉ねぎをバターでトロ火にかけて長時間いためました

### MENU



## 赤スパゲッチ



ロメスパはナポリタンが熱い！

ロメスパとは…東京のB級グルメの1つで、立ち食い蕎麦屋のようなスパゲッティ屋のこと。「**路麺スパゲッティ**」の略で3つの特徴があります。

- 1.茹で置きパスタを炒めて提供
- 2.スパゲッティは**極太麺**
- 3.デカ盛り可能

路麺店の売りである「早さ」をスパゲッティで体現し、各メディアで特集され、脚光を浴びています。週刊「プレイボーイ」ではナポリタン特集が組まれ、日本製麻のパスタも紹介されました!!

(右:11/19号提供)



**赤スパゲッチ**は、全国の喫茶店・洋食店などで使用される強力粉太麺の代表格。モチモチした食感は、まさにナポリタンにぴったりです!!  
ご家庭で本格ナポリタンはいかがですか？

10 ナポリタン用  
パスタ麺、  
売上げ急上昇!

普通のスーパー店頭で売られているスパゲッティ用のパスタは、主に1.4～1.7mm。その太さに飽き足らず、最近ではナポリタンの名店が使うような2.0mm前後の業務用極太麺を、ネットで求める人が急増中。今や家庭でも、本格「ナポリタン」の時代だ!



ボルカノ スパゲティ  
赤スパゲッチ 2.2mm 500g  
(日本製) ¥250

楽天 ボルカノ 検索

## 営業の紹介

東京支店、食品事業部の高田です  
趣味は、ラーメンの食べ歩きです!

4月に入社してから半年以上が経ちますが、まだまだ勉強することが多く、日々どうやって「ボルカノ」商品を買っていただけるかを考えて、たまに夜も眠れない時があります。そんな中、少ないですが注文が取れると嬉しく思います。

先輩で、最近スーパー成城石井にパスタソースの導入が決まり、多くのお客様にボルカノを知ってもらう機会ができました。私も先輩を見習って努力したいと思います。

趣味はラーメンの食べ歩きで、高田ランキングは、1位和利道、2位TETHU、3位一燈です。機会がありましたら食べてみて下さい。移動中はAKB48をよく聴いています(推しメンは高橋みなみ、高城亜樹です)。これからも毎日が楽しめるよう考えて行動し、一歩一歩成長できるように努力して参ります。

