

THE ちーむ NIHONSEIMA

ネット通販

【ダイヤスター】 [ダイヤスター コーヒー麻袋](http://store.shopping.yahoo.co.jp/diastar-nihonseima/)
http://store.shopping.yahoo.co.jp/diastar-nihonseima/

【ボルカノ・スパゲッチ】 [ボルカノ・スパゲッチ](http://store.shopping.yahoo.co.jp/volcano-nihonseima/) YAHOO
http://store.shopping.yahoo.co.jp/volcano-nihonseima/

日本製麻株式会社

No.0039

〒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

HP: <http://www.nihonseima.co.jp/>

担当: 長谷川 古川 三原

即売会

来場者数: 約500名

ご来場いただいた皆様、誠にありがとうございます!

12月13日(火)と14日(水)に即売会を開催いたしました。

今回は、より多くの方にボルカノを知っていただくため商品の種類や量を充実させました。

また、POPにも力を入れましたが、お気づきいただけましたか?

お客様の声を新商品に取り入れるためのアンケートも実施し約130名の方がご協力くださいました。ありがとうございました。

一部アンケート結果→



好きなスープ

- 1位 クラムチャウダー
- 2位 オニオン
- 3位 コーン、パンプキン

好きなパスタソース

- 1位 トマト系
- 2位 クリーム系
- 3位 オイル系



この度も、「次回はいつするの?」という声を多くいただき大変嬉しく思っております!

次回の即売会は7月中旬に開催予定です。

今回よりもさらにグレードアップして展開できるよう努めて参りますので、ぜひお越しくださいませ。お待ちしております!

アレンジレシピ

ビストロシリーズのオニオンスープを簡単アレンジしてみました! 玉ねぎの旨みを引き出すことにこだわったこのスープ、パイを崩して一緒に食べるとさらに美味しいです。誕生日や記念日などに作ると喜ばれること間違いなし!



材料 (一人前)

オニオンスープ	180g
卵黄	1個
水	少量
冷凍パイシート	1枚

オニオン スープパイ☆

作り方

1. まず卵黄と少量の水を合わせる。
2. 1をオニオンスープを入れたカップのふちに塗り、カップの大きさに合わせて切った冷凍パイシートをかぶせる。
3. 残りの卵黄をハケでパイシートの表面全体に塗り、200度のオーブンで焦げ目がつくまで8~10分焼いて完成。

ボルカノ流 大人のための 食育講座&調理実習

グルテンフリーメニュー

- スパゲティ・豚肉のラグーソース
- 魚のムニエル・パスタグラタン添え
- 豆のスープ

『兵庫栄養調理製菓専門学校』と『神戸新聞』主催の食育講座&調理実習でボルカノ開発マーケティング部の長谷川がグルテンフリーを紹介しました。

先生



約80名の方にご参加いただき、グルテンフリーをあまりご存じなかった方も、最後には納得したような笑顔を見せてくださいました。

実習ではグルテンを一切使用しないメニューに挑戦! 美味しいという意見や、ぜひ家でも活用したいという声を多く聞くことができました!



新年のご挨拶

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

旧年中は格別のお引き立てを賜り厚くお礼申し上げます。

本年もより一層尽力をして参りますので昨年同様のご高配を賜りますようお願い申し上げます。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

