

きのこ屋さん通信 Vo.20



なくそう、風評被害！

3月11日の東日本大震災の続報は2ヶ月経とうとしている今でも毎日テレビで報道されています。中でも福島第一原子力発電所放射能事故については、農作物の出荷停止や制限、またそれに伴う甚大な風評被害で非常に大きな損害が発生しております。一般消費者に対して冷静な対応を取るよとの報道がありますが、自粛ムードの中、消費力、購買力の激減で栽培農家は苦境に立たされているのが現実です。私たちサカト産業では少しでも消費の拡大と風評被害の低減に繋がればと地元自治体にこの思いを伝え、一緒に行動を起こす第一歩を踏み出しました。草の根運動ではありますが震災前の生活に少しでも近づけるよう、今自分達にできる事をやっていきましょう！

入社式 ～従業員が増えました！～



4月4日入社式が行われ当社にも初々しい新卒の女子従業員3名が仲間入りしました。社会人一年生としてまた、サカト産業の従業員として、覚える事も多く日々研修と実践に取り組んでいます。今後当社の新戦力となり5月のさわやかな風のように新風を吹き込んでくれる事と期待しています。

↓↓↓↓↓抱負を聞いてみました！↓↓↓↓↓



1つでも多くの事を覚えて良い製品を作れるように頑張りたいと思います！



覚える事が沢山ありますが皆さんに迷惑を掛けないよう努力したいです！



社会人一年生なので分からないことばかりですが精一杯頑張りたいです！

シェフの料理紹介

Buono!!



今回使うきのこは「なめこ」。なめこと言えば和食に使うことが多いですよ。

なめこは椎茸や舞茸と違い独特な香りはありません。自分自身を主張せず他の食材の邪魔をしないため、意外ですが洋食へ使うのもオススメなんです。

「なめこのクリーム風パスタ」のレシピ



→後ほどソースに絡めますので、パスタはほんの少しだけ硬めに茹でておいて下さい。

→ソースの作り方
なめこは茹でて水を切っておきます。この時の茹で汁はコップに

杯分残して置いて下さい。残した茹で汁をフライパン、または鍋で火にかけてマヨネーズ(多め)・ナンプラー(少々)・黒胡椒で味付けをします。

マヨネーズが溶けたらパスタを絡めて盛り付けです。

※ 茹でた葉もの野菜を使うと彩りも Good!



サカト産業がテレビの取材を受けました！



きのこ用栽培袋やインフレーション工程、以前きのこ屋さん通信でも紹介した椎茸に文字やイラストが刻印されている「もじっこしいたけ」について、4月5日に群馬テレビの取材を受けました。

一般の方にはあまり知られていないきのこ用栽培袋の秘密、もじっこしいたけの秘密などを取り上げていただき4月15日に放映されました。



地震後のきのこの価格は？

4月下旬の価格を参考にしています。
(東京市場取扱価格調べ)

しいたけ 約 85～95 円
まいたけ 約 45～55 円
なめこ 約 30～40 円

今後の動向に注意しましょう。

