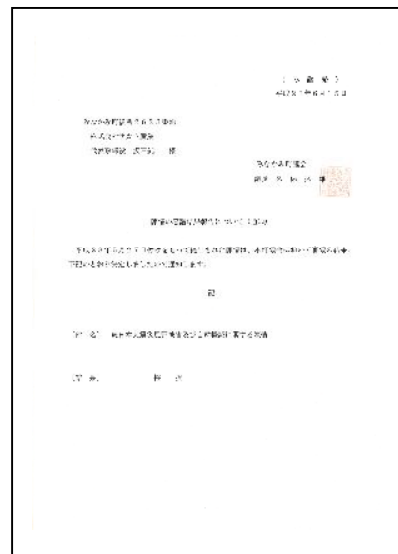


きのこ屋さん通信 Vol.21

😞 続・なくそう、風評被害! 😞

震災関連のニュースは今でも毎日テレビで必ず報道されています。今も多くの方が大変な思いで生活されている様子は、見ているだけで心が締めつけられる思いです。そんな中、前号で掲載した“今我社にできる事”という事で、風評被害を少しでも減らし、消費の拡大に繋がればという多くの方の気持ちをまとめ地元自治体に陳情しました。この陳情にあたっては、従業員一丸となり、当社お得意様をはじめ関連業者の方、地元住民の方等たくさんの方々の協力を得て、1610名もの署名をいただくことができました。そして1610名の強い思いは陳情書という形になり、議会で無事採択されました。今後は具体的な施策が施され行政を通じて更に一步前進できるものと思います。一人の力は微力ですが決して無力ではありません。例年夏場きのこの消費量は激減します。価格も低迷しています。ですが、少しでも打開する為に我々消費者が自粛ムードを払拭し、いつもと同じ生活をし、風評に惑わされることなく消費活動を継続していけばたとえ微力であっても変わってくるはずです。それが今自分達にできる事ではないでしょうか。



きのこ栽培の知識

地震時に菌床が落ちなかった栽培農家さんは移動式台車で培養や発生管理をしていたようです。地震の揺れに合わせて移動台車も一緒に揺れたため被害が最小限に済んだとのことです。
(完全に安全を保障するものではありません)



🍴 干しいたけの韓国風佃煮のレシピ 🍴

●材料

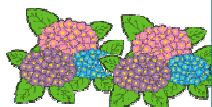
- 干し椎茸 20g
- 牛薄切り肉 120g
- サラダ油 大さじ1
- ☆コチュジャン 大さじ1
- ☆酒 大さじ2
- ☆しょうゆ 大さじ2
- ☆砂糖 大さじ2
- ☆炒りゴマ 適量



干し椎茸はお湯をはった耐熱容器の中に入れ、ラップをして2分加熱。

戻した椎茸は水気を切り薄切り、牛肉は細切りにする。☆の調味料を合わせておく。

フライパンに油をひき、牛肉を炒める。色が変わったら椎茸を加えてさらに炒める。油がよくまわったら☆の調味料をまわしかけて煮詰める。



サカト産業の従業員紹介



『はい、サカト産業でございます』

とお客様には耳慣れた声の持主

である彼女は入社して間もなく2年となります。

前職で培った電話対応能力は秀一で、“サカト産業の顔”を任されています。また祖母の手ほどきを受けて上達した習字は師範の腕前との事。ただ今硬筆を練習中だとか。ただ、会社の繁忙期には毎週金曜の習字の日には、なかなか忙しくて習いに行けず、「破門されてしまう!!」と嘆いた日もありました。一人暮らしの祖母を心配して食事をともしたり、マッサージを施したり、買い物をしてあげたりと、彼と一緒に祖母孝行をしているのは立派です。また、この“きのこ屋さん通信”のレイアウトの原案はほとんど彼女が手掛けています。季節感を出す為にイラストや色を工夫し、毎回彼女のアイデア溢れる作品に仕上がっているのではないのでしょうか。益々暑くなるこれからの楽しみは何と言っても帰宅後の一杯!!これに尽きるそうです。

現在当社では冬場の仕込みシーズンへ向けて皆様にお送りする栽培袋を作っております。注文混雑時となる冬場に遅延無く円滑に栽培袋を発送できるようになるべく早期予約注文をいただきますようお願いする次第であります。