

大豆新聞

平成24年4月発行

この新聞は小金屋食品株式会社が社会貢献活動の一環として発行しています。

事業継続審査会に出席しました

3月某日、おおさか地域創造ファンド(※1)の事業継続審査会に出席しました。

1年に一度、大

学教授、中小企業診断士、

会計士などそうそうたる

選定委員の先生を前にし

て事業実績を報告し、次

年度事業の助成について

審査を受けるという緊張

の瞬間です。多くの報告

書類を事前提出し、かつ、

スライドを用いたプレゼンテーションを15分間・

質疑応答を15分間行います。持ち時間30分で如何

に進捗と今後の目標を伝えられるか。

事業2年目を振り返る

した。



ト体制を評価頂くなど、お客様の声がたくさん頂けたことはとても励みになり、やる気につながりました。夏には学生さんはじめ経営のプロにも会議に参加頂きながらのパッケージ・プラスシュアップや「大東環境みどり会」のみなさんとの協力を得ながらの竹間伐・竹筒づくりが始まりました。11月には竹姫納豆専用ホームページを開設、新パッケージの完成、東京への催事出店もありました。また、一年を通して、テレビ・新聞・ラジオといった各種メディアにもたくさん取り上げて頂きました。竹姫納豆プロジェクトは、本当に多くのお客様、関係者のみなさんからご意見や感想を頂きました。『本当においしいですよ』という感想や、『学生さんも一緒にくつたん!すごいねえ』とプロジェクトに支えられています。

生に評価頂いた言葉を紹介します。

『ファンデ事業は、産業振興ばかりに目が行ってしまうが、地域振興と併せて行うのはとても良い試みです。竹切りを市民(※2)に協力して貢うことにより、シニアのみなさんの生き甲斐づくりにもなっていくと思われます。それ

事業継続審査会に出席しました

3月某日、おおさか地域創造ファンド(※1)の事業継続審査会に出席しました。

1年に一度、大

学教授、中小企業診断士、

会計士などそうそうたる

選定委員の先生を前にし

て事業実績を報告し、次

年度事業の助成について

審査を受けるという緊張

の瞬間です。多くの報告

書類を事前提出し、かつ、

スライドを用いたプレゼンテーションを15分間・

質疑応答を15分間行います。持ち時間30分で如何

に進捗と今後の目標を伝えられるか。

事業2年目を振り返る

した。

5月に竹姫納豆の試験販売をはじめ、多くのお客様からご意見や感想を頂きました。『本当においしいですよ』という感想や、『学生さんも一緒にくつたん!すごいねえ』とプロジェクトに支えられています。

毎年恒例の、のぞきまわり期間中に出店します

野崎まいり公園 イベント

場所：野崎まいり公園

日時：5月3日～4日 10～16時

大東市野崎2丁目6番10

冒頭の事業継続審査会で委員の先

大東市にある素敵なメガネ屋さん

『メガネと手作り雑貨を通じて地域に貢献したい!』

この10年間、眼鏡業界は大手を中心効率化、価格競争が進んできました。その間、メガネ本来の目的である“よく見えて疲れない”ということは置き去りにされていたように思います。14年間、大手の眼鏡専門店でお客様と接してきて『メガネは安いだけじゃアカン! 買い替えにくくほど高い金額でもアカン! しっかりと技術があるって、買いやすい値段で、サービスもきつちりできるメガネ屋が必要や!』という気持ちから、昨年7月にお店をオープンしました。

当店では視力を測定するだけでなく、時間を掛けて問診し、お客様の生活環境や生活スタイル、疲れ目の程度にしつかりと合わせた商品を提案することを第一に考えています。見えにくくて困っている方や不便を感じている方に“よく見えて疲れない! 快適な視生活”を一人でも多くの方にご提供していきたいと思っています。

(文・アクセサリー眼鏡&ハンドメイド雑貨 Green glass (グリーン・グラス)

代表兼店長 関山 聰)

納豆づんちく道場

普通にスーパーで売っている納豆は「培養納豆菌」によって大量生産されています。

弊社の「なにわら納豆」は違います。稻わらに自生している納豆菌を引き出して作っているため「天然納豆菌」で作った納豆です。

天然納豆菌の効果はズバリ! 納豆菌数にあります。天然納豆菌は培養納豆菌の2~5倍も多いことがわかりました。(日本食品分析センター調べ)

藁納豆を納豆菌を一切噴霧せず、稻わらについている天然菌のみで納豆にするには想像以上の手間と技術が必要です。手間ヒマ惜しまずスタッフ一丸となつて美味しい納豆へと作りあげています。

店頭で藁納豆を見たら一括表示の部分をのぞいて見て下さい、「納豆菌」の表記があるのがほとんどですが、「なにわら納豆」は天然菌ですので「なにわら納豆」の表記はありません。

正真正銘「昔ながら」の納豆です。なので「納豆菌」の表記はありません。



納豆サラダ

(2人分)

材料

納豆 1P
キヤベツ 小1/4個
付属のたれ
マヨネーズ
だし醤油
細ねぎ 2本



5	4	3	2	1	つくり方
キヤベツは太目の千切りにして、塩を加えます。お湯で1分ほどゆでます。	和食さと	八尾枚方線	外環状線	江端南交差点	
ザルにあげてすぐに水をかけて冷やします。ボウルに納豆とAをいれてよく混ぜます。1にギュ～っと絞ったキヤベツとネギを加えて、あえます。味見をして薄いようならだし醤油で調整してください。	御領西交差点	パチンココスモ	小金屋食品(株)	御領歯科	
冷蔵庫でよく冷やして器に盛って、かつおとネギをかけて出来上がり	御領西交差点				

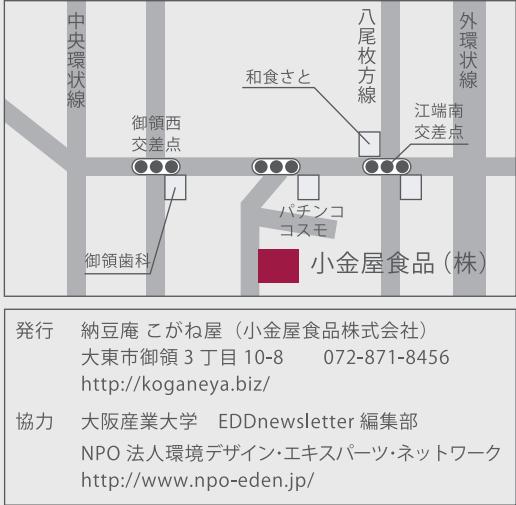
イベントカレンダー

4月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
フレスト松井山手店試食販売	ジャスト市	野崎まいり公園イベント	野崎まいり公園イベント	大阪マルシェ	大阪マルシェ	大阪マルシェ
9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	大丸梅田店試食販売
29	30					28

5月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
枚方五六市	14	15	16	17	18	19
難波高島屋試食販売	21	22	23	24	25	26
ジャスト市	28	29	30			



発行 納豆庵 こがね屋 (小金屋食品株式会社)
大東市御領3丁目10-8 072-871-8456
<http://koganeya.biz/>

協力 大阪産業大学 EDDNewsletter 編集部
NPO 法人環境デザイン・エクスパート・ネットワーク
<http://www.npo-eden.jp/>

予定は変更になる場合があります。事前に弊社にお問い合わせ下さい。