

6 贈答用ラッピングお願いした分、包み口が反対側におれてしまっており、相手様に渡せませんでした。梱包には少し、気をつけてほしいと思います。

静岡県・平野和夫様

誠に申し訳ありません。十分気をつけてはいるつもりでしたが、ご不便、ご迷惑をおかけいたしましたことお詫び申し上げます。▲この件に関連しますが、乾麺は重いため、運搬中にも荷痛みすることが考えられます。もし、到着した荷物が痛んでいる場合には、お手数ですが、受け取らずにそのまま返送ください。こちらから直ちに代替品をお送りいたします。

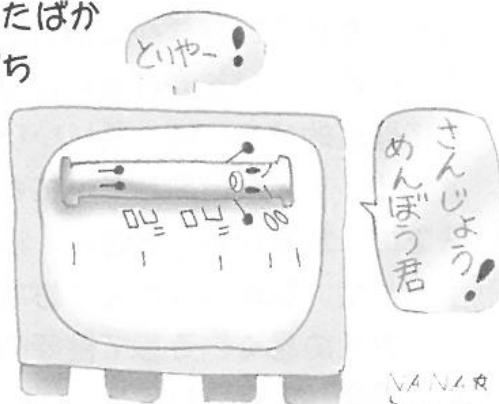
7 「よんでみまい」楽しいですネ。スタッフ紹介、とても楽しく読ませていただきました。

東京都・坂本ミサ子様

どうもありがとうございます。スタッフ紹介は今後どういう順番でいくのかまだ決まっていません。ご希望がありましたら、優先的に取り上げたいと思います。また、掲載記事のご希望があれば、どんどんお寄せください。できる限り、対応いたします。

8 子供たちからの父の日プレゼントでうどん打ちセットをもらった。早速、着いたばかりの中級コース「だんごちゃん」で本格的麺切り包丁の使い初めをおこないました。本当においしいうどんを味わいました。

千葉県・石川 孝様



おいしい、うどんができてこちらもほっとしました。現在「だんごちゃん」には入門から上級コースまで4種類あります。先日、出荷数を調べたところ、入門コースが一番多く、初級はその約半分、中級は更にその半分、そして、上級はまたまた、その半分となりました。やっぱり、手軽なセットがよく売れるのかなあ、と思った次第です。しかし、手打ちうどんは自分で最初から作ったら、また格別の味がするのも事実です。▲一方、熱烈な手打ちうどんファンも結構います。中には、なんと25kgの業務用小麦粉を平気で注文する猛者もいます。これは、うどん玉に換算すると約300玉になります。他人事ながら、いったいだれが、どうやって食べるんだろうと、いらぬ心配をさせていただきます。今回、一部のこういふ、熱烈なファンのご要望にお答えして、道具類の販売も始めました。どれも、実際のうどん屋さんで使用されているものですから、お安いものではありませんが、きっと満足いただけると思っています。しかし、こういふの買って、みなさんどこにしまっておくのか、とても気がかりです。

9 人伝てに聞いて買ったのですが、大変おいしかったです。乾麺タイプでここまでおいしいとは、思っていませんでした。

埼玉県・榎本智子様

10 貴社のうどんは調理時間はかかるが、その代わりに腰があつてうまい！まるで、高級うどん店の味です。しかも特にまとめて買うと安い。これなら、味にも値段にもうるさい関西人も納得。親類にまで届けています。

大阪府・清水郁宏様

11 こう暑いと食欲が無くなりますが、我家は毎朝のようにおそばを頂き、がんばっております。仕事場でも講師の先生に、召し上がって頂いたところ「これって乾麺？」と、生麺の様においしいと喜んでくださいました。自称グルメの私も鼻高々です。

神奈川県・佐藤美保様

そこまで褒めていただいていたのかと、思わずびっくりしました。製造部長共々、感激しながら、お便りを拝読いたしました。こういふお便りを糧に、今後更により商品をご提供できるよう、努力いたします。

12 この度、縁あって貴社製品を頂きました。旧来のものとは異なるのと越しの快感に、ペンを執りました。色も小麦粉本来の色合いで、奥行きさを感じる微妙な“甘さ”もありました。涼感豊かな御品を今後とも味わせて頂きます。益々のご発展をお祈りし、御礼申し上げます。

神奈川県・渡辺勝久様

購入していただきながら、なおかつこれだけお礼を言われますと、思わず身の引き締まる思いがします。本当にお礼の言葉もありません。▲ここで、余談になりますが、うどんの“甘み”について少し触れてみたいと思います。さぬきのうどん屋さんには現在900店舗位あるそうです。これだけあると当然、おいしいところ、そうでないところがあります。また有名店だから、おいしいとも限りません。まさに玉石混交です。そして、最近のうどんの傾向としては、うどんのツルミ感、喉越し、光沢が重視されているようです。しかし、本当のうどんのおいしさは、噛んだ後に、一呼吸遅れて口の中に広がるうどん本来の“甘み”だと思います（この甘みを口で説明するのはなかなか難しいところがあります）。そして、色々なうどん屋さんを食べ歩いてみても、きれいなうどん、喉越しのいいうどん、腰のあるうどん、はすぐに見つかります。しかし、“甘み”のあるうどんにはなかなか巡りあえません。これをチェックするひとつの方法として、釜あげの大盛り(2玉分)を注文します。“甘み”のないうどんだと、後半に入ると、なんか情性で食べている、もしくは飽きてきた感じがします。うどんは“喉越し”で食べるという話も聞きますが、私たちはこの“甘み”がキーワードだと思っています。

よんでみまい



—発行—

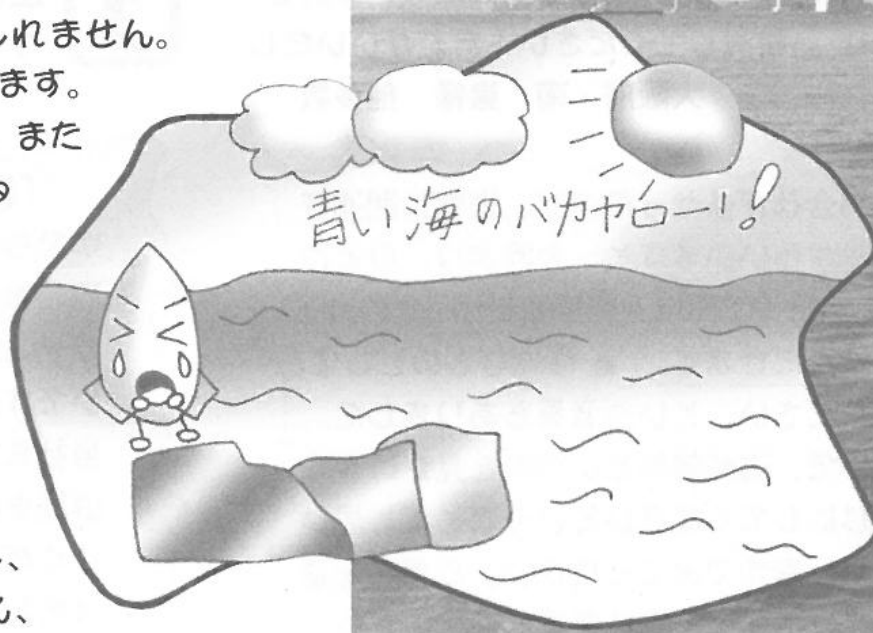
ファリーナ

コーポレーション

香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
http://www.farina.co.jp

厳しい残暑が続いていますが、夏バテせずに、元気にこの夏をのりきれましたか？ いやなことがあったら、近くの海にいて「青い海のバカヤロー!!」と叫んでみましょう。そしたら、少しは気分がすっとするかもしれません。

▲さて「よんでみまいvol.3」をお届けします。今回は、送料の変更、支払い方法の追加、また麺道具類の販売の件、などなどお伝えすることが盛りだくさんです。特に麺道具類については、どれも上級者用、というか実際にうどん屋さんで使用されているもので、きっと納得してもらえらると思います。しかし「こんなの、よほどのうどん好きの方でないと買わないだろうね。」との声も、社内であります。しかし、熱烈な手打ちうどんファンのご要望に応え、発売にふみきりました。



▲青い海“瀬戸内海”

スタッフ紹介

当社には事務を担当する山本は2名いますが、今回は山本美恵子を紹介します。

(自己紹介) いつもは皆様より質問をお受けする立場なので、今回は私の方から質問させていただきたいと思えます。以前、沖縄でのうどんの調理法を聞いて驚いたことがあります。そこで、よく沖縄の方よりご注文いただく「阿波七」はどのように調理されているのか、気になります。どなたかよろしければ、教えてください。▲香川にこられた



こんにちは
山本美恵子です
どうぞよろしく!

た際には、ぜひお店のほうにもお立ちよりください。商品を直接ご覧いただくことで、パンフレット、電話だけではお伝えできないことも、わかりやすく説明させていただけると思います。

(社長より一言) 入社した頃は、本当に無口で正面も向けない感じで、これで仕事ができるんだろうか、と思ったものです。しかし、今は何でもテキパキと処理し、電話の対応も淡々とこなします。また常にマイペースで、決して慌てず、焦らず、どんなに忙しくても、これは変わることはありません。ときとして、宇宙人かな、と思うことがあります。

◎ 62kgと32kg、さてなんでしょう？

年間消費量です！
お米と小麦粉の
☆一人あたり



日本人は現在、年間一人あたり、62kgのお米と32kgの小麦粉を食べています。つまり単純にいうと、ご飯を、パンとか麺の2倍食べていることになります。しかし、お米は昭和37年のピーク時には、120kg食べていたので（小麦粉は約26kg）、それから比べると約半分になっています。これも食生活の洋風化、多様化の結果です。一方、小麦粉は戦後、少しずつ消費が伸びてきましたが、ここ10年位は横ばいの状態が続いています。そして驚くべきことは、米と小麦粉の合計はというと、この40年間に146kgから94kgに、なんと50kg以上も減少しています。つまり、いまは主食以外のたんぱく質とか脂質の摂取量が増えたということです。そして、この高たんぱく、高脂質の食生活が、生活習慣病増加の最大の原因といわれています。▲尚、世界の穀物生産量は現在年間19億トン弱で、その内訳は小麦が約5億8000万トン、米が約3億7000万トン、そしてその他雑穀が約9億2000万トンとなっています。世界的にみれば、小麦が穀物の王様ということになります。

あたたかいお便り…ありがとうございます。

13 いつもおいしく頂いております。息子、紀雄なり、私が注文し、お世話になっております。貴社のたゆまぬ研究と心のこもった製品、これからも楽しく味わって参ります。貴社のご発展を上州の地より、お祈りいたします。

群馬県・高橋梅雄様

14 新聞広告を見て、注文しました。色々なセットがあり、順々に食べます。今日“玄米うどん”を食べました。思わず「あッ、おいし〜い」と大声が！！どんな味がというと、これは食べないとわかりません。色々な人に勧めようと思っています。

東京都・前川ます美様

上州といえば水沢うどんが有名ですが、はるばるその上州から讃岐うどんをお求め頂きありがとうございます。日本には他にも、秋田の稲庭うどん、名古屋の味噌煮込みうどん、富山の氷見うどんなど、うどんの産地がたくさんあります。これからも、そういった産地のうどんに負けないようがんばります。

15 ふとチラシが入っていたので注文したところ、本当においしい。そば、そうめん、特に玄米うどんのおいしい事。さすが、四国やなあ、と思いました。

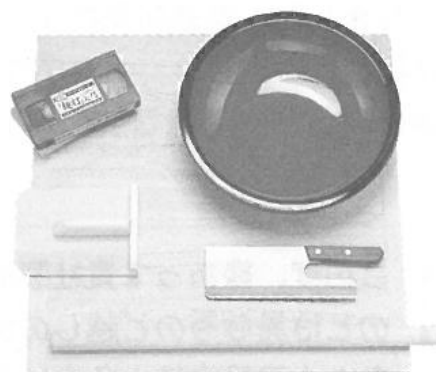
大阪府・藤原敏子様

16 前回プレゼントの玄米うどん、とてもおいしかったです。ゆでると、こしがなくなり切れるのではないかと思いましたが、うどんと変わりなく、歯ごたえがあり、とてもおいしくいただきました。

兵庫県・仁科徹也様

新商品紹介 麺打道具

コシさえあれば…さらに上級をめざす熱烈な手打ちうどんファンのための本格麺打ち道具です！



■ 手打ちうどん入門セット
初めてうどんを打たれる方に最適です。



■ こね鉢 大きく、重量感があるので楽に捏ねることができます。

■ 麺台 重量感のあるアラスカ産桧、台がずれる心配がありません。



■ 麺切台

さぬきのうどん屋さんで人気の麺切台。麺を均等に太さを自由に切ることができます。



☆麺打道具の詳細は総合パンフレットにご紹介しています。

玄米うどんについてのお便りたくさんいただきました。どうもありがとうございます。玄米がいいのは、皆さん周知の事実です。ただ、食品として購入する場合の優先順位は(1)味(2)価格(3)健康的の順番になります。つまり、いくら身体によくても、おいしくなければ売れません。また高すぎても売れません。言いかえると、食品であるからにはおいしくて、しかもお求め易い価格でないと売れないのです。そして、それに加えて健康的であれば、更にいいということでしょう。▲また、玄米を使用しているも、普通のうどんと同じ味では、意味がありません。当社では、玄米の特長を生かした、従来のうどんにはない味を追求し、おいしく、お求め易く、そして健康的な玄米うどんを今後とも、開発してまいります。

◆社員一同からのご挨拶◆

この夏は一部商品の発送が遅れ、皆様にご不便ならびにご迷惑おかけいたしました。どうも申し訳ありませんでした。この秋はこのようなことがないよう、一生懸命がんばりますので、よろしくお願い致します。



くうかい君

編集後記 現在、糖尿病は予備軍を含めて約1370万人、高脂血症は約2000万人いるといわれています。どちらもこの10年間で約2倍になりました。生活習慣病の原因は、まさにその名の通り、食生活そして生活習慣にあるといわれています。簡単にいえば、穀物の不足、肉、油の摂り過ぎ、そして運動不足です。では、昔のように穀物中心の食生活に戻し、また適度に運動もすれば、いいと思うのですが、現実にはなかなか難しいようです。先日、新幹線で隣に座った、30過ぎのふくよかな女性の方は、昼食にコーヒー牛乳を片手にポテトチップスをおいしそうに食べていました(べつに見ていたわけではありません。おいしそうに音がありました)。こういう光景を目の当たりにすると、なかなか複雑な気分になります。自分の大好きなものを犠牲にして食生活を改善するか、しないかは、自分でしか決められません。しかも日常生活に何の支障もなければ、尚更です。言うは易し、するは難し、です。

あたたかいお便り…ありがとうございます。

お便り コーナー

「よんでみまい」発行までに、お便りが集まらなかったら どうしようと心配しました。しかし、結果的にはどれにしようか迷いくらい、たくさんのお便りを頂戴しました。本当にありがとうございます。これからもみなさんのお便りを励みによりよい商品をご提供できるよう努力いたします。

1 送料、5000円以上だと無料にしてくれたら、うれしいのですが…。検討してください！おねがいいたします。
大阪府・南 巖様 他多数

今回、一番お問合せが多かったのが、送料に関するものです。結論からいいますと、今回より、ひとつのお届け先について5,000円以上の場合には、送料は当社負担とさせていただきます。 ▲極端なものとして、送料無料でしてください、という意見もありました。よく百貨店なんかで、送料無料というのを見かけますので、それと同じにしてくださいということだと思います。しかし、少し考えてみてください。ただで配達してくれる運送会社なんて、ないですよ。だから、3,000円の商品が配達無料となっても、実際の内訳は、商品価格2,500円、送料500円位の配分だと思います。では、この商品を2個注文したとしましょう。代金は6,000円ですね。しかし、1個送るのも、2個送るのも送料は同じですから、別々に計算したとすると、商品代金5,000円と送料500円、合わせて5,500円となり、こちらの方が500円安くなります。つまり、送料を商品代金の中に繰り込んでしまうと、2個頼んだときは、送料も2回分払うことになります。送料無料という、響きはいいのですが、実際は送料込みということ。ですから、商品代金と送料は別々に計算した方が、良心的ということになります。今回の場合、5,000円以上注文いただいた場合は、送料分を値引きいたします、とご理解ください。 ▲また、遅くなりましたが、今回よりコンビニでの支払いも始めましたので、ご利用ください。更に、ご本人様の注文に限り、代引きサービスも始めました。 但し、代引きの場合には、代引き手数料として300円を別途請求させていただきます。よろしくお願ひ申し上げます。



2 私の家では、みんな麺が大好きで、子供達も赤ちゃんの時から、食べ始め、今年中学生になり一人で、「讃岐平野」300gを食べ尽くします。小学校4年生の子も負けていません。
神奈川県・上柿三郎様

3 庄司栄一氏は「青瀬戸の糸」を一人で300g食べるようです。すごく、おいしいといえます。
神奈川県・笹原勝栄様

「讃岐平野」、「青瀬戸の糸」とどちらも乾麺なので、ゆでると約3倍強の重さになります。つまり、300gの乾麺をゆでると約1kgです。普通ゆでうどんの場合は200gが一人前なので、約5玉ということになります。すごいですね。みなさん、そのくらい食べてもらえると、当社もうハウハなんですけど。冗談はともかく、乾麺は歴史のある良質の炭水化物です。安心して召し上がりください。また我田引水になりますが、PFCバランス（たんぱく質、脂質、糖質）を昔の状態に戻すためにも、もっと麺類を食べて炭水化物の比率を増やしてください。

4 「讃岐富士」はいままで、ゆで時間は7~9分なのに、今回から10~14分にどうしてなったんですか？
愛知県・長澤照代様

同じ麺をゆでても、鍋の大きさ、火力によってゆで時間は異なります。また釜あげの場合は、普通の場合に比べて2~3分短いようです（水で締めると、麺が固く引き締まるので、その分ゆで時間が長くなります）。そして今回、もう一度検討したところ、このくらいの方がいいのでは、ということに変更しました。説明不足で申し訳ありませんでした。

5 「島の光」と「小豆島手延そうめん」はどのような違いがあるのでしょうか？
福岡県・白肌 勉様

小豆島には小規模の製造者が200軒位で組織した、小豆島手延素麺協同組合があり、組合から出荷された手延素麺は「島の光」という名前で販売されています。つまり、「島の光」は組合の登録商標です。一方、小豆島には組合に加入していない、比較的規模の大きな製造業者が何十件かありますが、こちらは「小豆島手延そうめん」という一般名称を使用しています。両者とも小豆島手延そうめんの特長であるゴマ油を使用し、品質的な差異はありません。ただ、手延そうめんは手作業が多い分、製造者毎に、微妙な差がありますが、これもまた、手延そうめんの特長のひとつでしょう。