vol.05
2019.3月

松本レター

新年度はじまります!!

こんにちは。浜本あやかです。
春といえば"花粉ですね…私は…最近も
鼻水しみがとまりません。あと、
個人的にネコが好きなのですが、ネコに
さわった後、鼻水がすごくて…アレルギー
なのかな?とすごくショックです。
みなさんは大丈夫ですか??

▶店内には、桜を使用した
商品が多く並んでいます。

何でも調査部

インタビューで伺い気になったことを
解明しようというコーナーです。
第4回のテーマは
松本のお客様はどんな方??

お客様には、金沢で最も歴史
のある「つば甚」さんがいらっしゃい
ます。先日料理長の川村さんに
お話を伺いました。使用する野菜は
「生食・甘い・サイズが小さい」ものが
皿の上で見栄えがしてよいと教えて
くださいました。

▶つば甚
料理長 川村さん
気になる食材は
地域特有の
ものだそうです。

\松本の季節限定商品/

▶桜の花

桜シリーズ第2弾です。その中でも
1番人気なのがこちらの桜の花。
デザートの上にのせたり、アイスの
中に入れたりするそうです。

活動編 小松菜のフリーズドライ完成

先日農家プロジェクトの1歩として小松菜の
フリーズドライ(真空乾燥)をつくりました。
小松菜は水分が多いので…
10kgの小松菜 → 0.45kgのフリーズドライに。
しかし、
鮮やかな緑色がしっかり残り、心配された菌検も3社でOK
でした。これがどう変身するかはまたご報告できればと思っております。

農家プロジェクトの1歩

8月末からはじまった農家プロジェクト。
先日2月末に、私の半年間のインターンシップの
区切りの日を向かえました。
インタビューさせていただいて本当にありがとう
ございました。このご縁が続いていったら…
と思います。
農家プロジェクトはまだまだ始まったばかりです。
今後ともよろしくお願いいたします!!

農家と新商品開発

▶2019.2.27
北國新聞
取材いただきました。

\松本はこんな会社/
食のおいしいにこだわり、食の卸だけにとどまらず商品開発
もおこなう会社です。
#シェフ #企画 #加工 #全国に #工場 #美食

\農家プロジェクトとは/
松本 × 農家さん
⇩
おいしい商品化

株式会社松本
〒920-0904
金沢市下近江町17
[営業時間] 7:30~17:30
[定休日] 水曜(不定休)・日・祝日
Email:oishi@matumoto.co.jp
http://matumoto.co.jp
Facebookページ
あります。株式会社松本
☎ 076-232-2355