

毎日食べても安心なお弁当だよ！



うどん

月曜と木曜



日本そば

火曜と金曜



冷めん

水曜日

めん亭

夏

夏場限定(九月まで)メニュー「めん亭」
曜日で麺の種類が決まっています。
「ごはんとおかずはヘルシーランチを応用させて頂きます。
前日までの予約制です。

半田そうめん



土曜日

BOOKING



ホームページもご覧ください。
<http://www.ikechan.co.jp>

有限会社池田食品工場
愛媛県新居浜市庄内町3-11-24
電話 0897(33)8311
Fax 0897(33)8319
Email info@ikechan.co.jp

お客様からのご意見をお待ち致しております。
クレーム、不満、改善要求、ご提案等ありましたら上記までお願い致します。

第2号
発行日 2001年7月6日

有限会社池田食品工場

いけちゃん通信 Hello!! 第2号

ハローランチいけちゃんの経営理念

- 一、わたしたちは、おいしくて安心できる食品を提供します。
- 一、わたしたちの使命は、お客様に健康と安心と満足をお届けすることです。
- 一、わたしたちは、食品を通して地域社会に貢献します。
- 一、わたしたちは、社員の豊かで幸福な生活を実現します。

旬の野菜がたっぷり、今からは茄子責めかな。



西条青果市場で安く新鮮な野菜を一杯仕入れています。

ハローランチのお弁当には「野菜ばかりだ」「またなすびが入っとる。」「白菜ばかり続く」「漬物は蕪、煮物は大根で似たようなものばかりじゃ」とよくお叱りを頂きます。当社のメニューはハローランチのメニューですが、食材を仕入れて、アレンジし、調理するのは当社で行っています。当社ではメニューを手直しする際、佃煮、既製品が入るところを自家製の漬物や旬の野菜煮に置き換えています。漬物は青果市場で仕入れた旬の物を自家製漬物として漬けています。梅干も当社が一年前に一年分仕入れて漬けたものをお弁当に入れてきました。

旬のものは美味しく、市場にたくさん出るととても安く買えます。ついつい多く買ってしまうこともあり、結果的にはお客様には漬物で、煮物で、酢の物で入り、「またか」ということとなります。

今からはキャベツ、きゅうり、ナスなどがたくさんできるので、それらの漬物が繰り返したり、漬物攻め、煮物攻めが続くことが予想されます。ご了承ください。

また夏場に向かうので保存性を高める為にお漬物の塩分を少し高めます。ご理解頂きたいと思います。

野菜が多く入っているお弁当はお箸を運ぶところが多くなり、食欲の無くなる夏場には少しずついろいろなものを食べて頂け、スタミナ増強につながればと思っています。

また当社では、煮物を作ったりする時にPH調節剤や防腐剤を添加したりしていません。ですから、夏場は気温が高くなりますから、なるべく早くお召し上がりください。

無農薬のグリーンリーフとサラダ菜を使います。



水耕栽培・無農薬グリーンリーフとサラダ菜です。

無農薬野菜の第一弾。

グリーンリーフとサラダ菜を無農薬の水耕栽培で作られたものを使うようになりました。

グリーンリーフやサラダ菜はフライもののコーナーの飾りのようなもので、皆さんがあまり召し上がらない物の一つかと思えます。

これから夏場にかけてお弁当の中に生野菜が少なくなる季節ですから、とても貴重な存在となってきます。