



各種鮮度保持剤向け包材の企画・製造・販売をされている株式会社松田紙店様をご紹介します。  
(写真左より) 松田紙店: 河本社長、畑田会長 鳥繁産業: 鳥越

## INDEX

- サプライヤーインタビュー  
一緒にチャレンジしてくれる、頼れるパートナー  
株式会社松田紙店 様
- お菓子屋さんの相談室 知恵のひろば

- 鳥繁産業 令和4年度経営スローガン
- 夏のお菓子の健康診断® ご案内
- 営業スタッフの Good&New  
暑〜い夏、私はこれで乗り切ります!



ニュースレターの  
バックナンバーは、  
鳥繁産業ホームページ  
でどうぞ。

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。



鳥繁産業営業スタッフの  
**Good & New**  
暑〜い夏、私はこれで乗り切ります!

**人参パワーで夏を乗り切る**  
代表取締役社長 鳥越 繁一

人参をスライサーで千切りして甘酢とオリブであえた「キャロット・ラベ」がマイブーム。デパ地下でも売られている様ですが家庭でも簡単に出来ます。これにレーズンと砕いたナッツを混ぜて歯ごたえ良く仕上げています。偉そうに言っていますが妻から教えてもらいました! (笑) これで夏を乗りきるぞ!

**夏本番を告げる冷やし中華**  
本社営業所 河野 広則

あるテレビ番組を観て私の中で冷やし中華に革命が起きました…。それはマヨネーズをかけるとコクが増し、冷やし中華がおかすくなるのです。つい、ご飯をかきこんでしまい、今年の夏は夏バテにならず肥えそうです (笑)

**摩訶不思議なそうら〜めん**  
関西営業所 高尾 周哉

冷やしうどんや冷麺、そうめんに飽きたときにはコレ! のどごしは「そうめん」、味わいは「ラーメン」の摩訶不思議な食べ物です。しかも香味油だけは付いていますが、つゆがついていません…お好みのめんつゆで食せるのも飽きのこないポイントかもです。

**辛・辛・辛 ブルダック炒め麺**  
本社・関東営業所 高橋 英則

暑い夏には辛いブルダック炒め麺! 味はスタンダード、チーズ、カルボナーラ。個人的にはスタンダードにマヨネーズかけて食べるのがオススメです! みなさんチャレンジしてください!

**クエン酸たっぷり 梅ジュースで夏バテ防止!**  
関西営業所 柏野 たよ子

毎年、梅農園をやっている友達からキズあり青梅が送られてきます。梅のへそを取りきれいに洗ってしっかり乾燥させ、ピンに砂糖、梅を交互に入れ時々混ぜながら10日〜2週間。ちょ〜美味しい梅ジュースが出来上がります。梅ジュースのクエン酸の働きで食欲増進、夏バテ防止です!!

**刻んで混ぜるだけ、山形のだし**  
関東営業所 稲田 康治

【材料】  
・きゅうり、大葉、ミョウガ、茄子、小ネギなど  
・なっと昆布(刻みがごめ昆布) オクラでも代用可  
・醤油

【作り方】  
①なっと昆布(刻みがごめ昆布)を水に浸し5分程置く。  
②野菜を全てみじん切りにし、醤油で味付けする。

がごめ昆布の粘りと夏野菜のシャキシャキとした食感、薬味のアクセントが効いて暑い夏でもご飯がどんどん進みます。

**免疫を高める飲み物、緑茶!**  
関東営業所 大熊 孝征

カテキンは免疫を高めるそうです。夏は緑茶の水出しがいいですね。でも水出しは色は出るけど味と香りが薄いという印象はありませんか。埼玉の特産品の狭山茶は、しっかり味と香りが楽しめる水出しの緑茶です。ぜひ、お試しください。

**冬瓜のサラダで体を冷ます**  
関西営業所 油井 務

夏になると冬瓜をスライスしたサラダをよく食べます。カリウムと水分を摂取でき、熱くなった体温を下げる効果があり、個人的には大根のサラダより美味しいと思います。切り分けて保存する分は種やワタの部分を落とすと日持ちもしやすいです。

**夏野菜で元気をチャージ**  
本社営業所 鳥越 一伸

暑い夏を乗り切るには夏野菜! 色味が食欲を誘いますね。我が家の裏庭の家庭菜園もトマト、茄子、キュウリが実り始めました。夏の盛りには大きなゴーヤが収穫できる予定なのでチャンプルーで一杯飲みたいです。

お菓子屋さんの相談室

# 知恵のひろば



## お菓子の健康診断 年間 400 件

2000年に脱酸素剤をお使いのお客様の苦情対応をきっかけに始まった、お菓子の包装状態を調べてレポートする「試験報告書」。20年余りが経ち、累積5000件を超えました。

現在は「お菓子の健康診断®」と名付け、商品にカビが生えたなどのトラブル時の調査や、定期的なチェックとしてご利用いただいております。

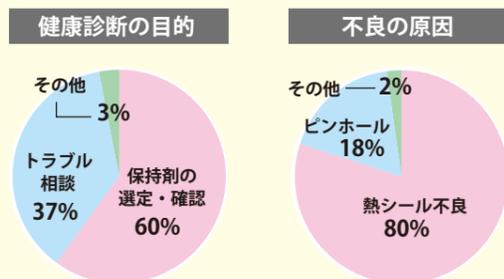


次号から、お菓子の健康診断の実例より、鮮度保持や包装の知恵や工夫を紹介していきます。



## 診断目的の6割が保持剤の選定と確認 不良の原因の8割が熱シール不良

診断に取り組む中で、お客様が鮮度保持について不安を抱えていらっしゃる。不良の原因は大きく2つであることがわかりました。



## お菓子屋さんの相談室 知恵のひろばって？

お菓子の包装状態の点検、食品の水分活性から推測される日持ちの注意点や、作業環境に潜む衛生対策のポイントなどをお伝えすることでお客様に喜んでいただいている、お菓子の健康診断。

その実例を紐解きながら、お菓子を美味しく届けるヒントや知恵をお伝えしていきます。



# 一緒にチャレンジしてくれる 頼れるパートナー

創業当時からのお付き合い。弊社のエバーフレッシュやドライカルなどの包材を作ってくださっている、株式会社松田紙店様をご紹介します。



【鳥越】鳥越会長より、昭和三十八年頃、松田紙店さんが大分や熊本海苔屋さんで乾燥剤用の袋を納品されていて、海苔屋さんが、石

乾燥剤を作りませんか？とご提案くださったんですよ。

【鳥越】鳥越会長より、昭和三十八年頃、松田紙店さんが大分や熊本海苔屋さんで乾燥剤用の袋を納品されていて、海苔屋さんが、石乾燥剤を作りませんか？とご提案くださったんですよ。はじめの頃は紙加工業で、病院の薬袋や乾燥剤を入れる茶色い袋など作っていました。百貨店や家具屋さんの展示会のダイレクターメー

【鳥越】鳥越会長より、昭和三十八年頃、松田紙店さんが大分や熊本海苔屋さんで乾燥剤用の袋を納品されていて、海苔屋さんが、石乾燥剤を作りませんか？とご提案くださったんですよ。その後、平成九年に株式会社松田製袋と分社、株式会社松田紙店に組織変更し、平成二十八年に河本が社長に就任しました。

【河本社長】今は、食品系の仕事が多いのですが、シート状の乾燥剤など工業系の引き合いも増えていきますので、私たちの技術や製品が工業系でもっと役に立てればと考えています。

河本社長：松田紙店社長  
村本主任：松田紙店営業主任  
鳥越：鳥越産業社長

【鳥越】平成に入る頃、脱酸素剤について指南してくださる企業様と

【鳥越】平成に入る頃、脱酸素剤について指南してくださる企業様と

【鳥越】先代がその提案を受け、石灰乾燥剤（ドライカル）を作り始めたのが昭和四十年。最初は砕いた石灰をスプーンですくい紙袋に詰め、それをホッチキスで止めていました。自動包装機を導入したのは昭和四十五年です。

【鳥越】先代がその提案を受け、石灰乾燥剤（ドライカル）を作り始めたのが昭和四十年。最初は砕いた石灰をスプーンですくい紙袋に詰め、それをホッチキスで止めていました。自動包装機を導入したのは昭和四十五年です。

【鳥越】先代がその提案を受け、石灰乾燥剤（ドライカル）を作り始めたのが昭和四十年。最初は砕いた石灰をスプーンですくい紙袋に詰め、それをホッチキスで止めていました。自動包装機を導入したのは昭和四十五年です。

【鳥越】先代がその提案を受け、石灰乾燥剤（ドライカル）を作り始めたのが昭和四十年。最初は砕いた石灰をスプーンですくい紙袋に詰め、それをホッチキスで止めていました。自動包装機を導入したのは昭和四十五年です。

【鳥越】実際の環境でテストすることの大事さは身をもって知っています。予期せぬことも起こりますし、その結果を見てさらに改良を加えてくださる姿勢にいつも助けられています。

【鳥越】実際の環境でテストすることの大事さは身をもって知っています。予期せぬことも起こりますし、その結果を見てさらに改良を加えてくださる姿勢にいつも助けられています。

【鳥越】実際の環境でテストすることの大事さは身をもって知っています。予期せぬことも起こりますし、その結果を見てさらに改良を加えてくださる姿勢にいつも助けられています。

【鳥越】実際の環境でテストすることの大事さは身をもって知っています。予期せぬことも起こりますし、その結果を見てさらに改良を加えてくださる姿勢にいつも助けられています。

【鳥越】実際の環境でテストすることの大事さは身をもって知っています。予期せぬことも起こりますし、その結果を見てさらに改良を加えてくださる姿勢にいつも助けられています。

【鳥越】実際の環境でテストすることの大事さは身をもって知っています。予期せぬことも起こりますし、その結果を見てさらに改良を加えてくださる姿勢にいつも助けられています。

各種鮮度保持剤向け包材の企画・製造・販売

**株式会社松田紙店**

広島県廿日市市河津原 1226-7  
電話：0829-74-1289

【鳥越】松田紙店様は、製品作りの相談相手であり、お客様の要望に応えるためのチャレンジを一緒にしてくれるパートナーです。要望にひたむきに努力していただくこと、新しい扉を開ききっかけをくださることに感謝しています。

【鳥越】松田紙店様は、製品作りの相談相手であり、お客様の要望に応えるためのチャレンジを一緒にしてくれるパートナーです。要望にひたむきに努力していただくこと、新しい扉を開ききっかけをくださることに感謝しています。

【鳥越】松田紙店様は、製品作りの相談相手であり、お客様の要望に応えるためのチャレンジを一緒にしてくれるパートナーです。要望にひたむきに努力していただくこと、新しい扉を開ききっかけをくださることに感謝しています。

【鳥越】松田紙店様は、製品作りの相談相手であり、お客様の要望に応えるためのチャレンジを一緒にしてくれるパートナーです。要望にひたむきに努力していただくこと、新しい扉を開ききっかけをくださることに感謝しています。

## 夏のお菓子の健康診断®

気温が上がって、傷みが心配...

カビが生えた原因はなんだろう

保持剤のサイズあっていただけな？

熱シールの温度、調整が必要？



### カビが心配な季節です！

気温や湿度の上昇にともない、作業環境が変化したり、商品の仕上がり具合にも影響が出ることがあります。夏に備えて早めの「お菓子の健康診断」がおすすめです。適切な鮮度保持剤や、トラブルの原因、注意点をアドバイスいたします。



お申し込みはこちら↓



お電話の際は、「お菓子の健康診断希望」とお申し付けください。  
フリーダイヤル 0120-828-507

## 「ありがとう」と、「言われるように、言うように」

七月は弊社の年度初めです。毎年六月の最終土曜日に全社員で一年間の振り返りと新年度の指針を発表し共有しています。令和四年度の新スローガンは、「ありがとう、言われるように、言うように」です。コロナ禍が収束に向かい、人との出会いが戻りつつある中、社内社外の学び合いにも、お客様や社員との絆づくりに、相互理解と感謝が必要となります。このスローガンの「言われるように」

は相手の立場や気持ちを理解しようとする努力や、困りごとを共に解消しようとする努力。「言うように」は、まず今ある自分の環境に「ありがとう」を言葉に出して感謝する。そして「自分が当たり前に出来る」と思っていることは、必ず周囲の誰かに支えられている事と感謝をする。そこに調和が生まれ大きな成果につながると思っています。この事を社員全員と確認します。



代表 鳥越繁一