

テシマ のりたましょうゆ 御提案書



オンガネジャパン株式会社
〒752-0953 山口県下関市長府港町10-63
TEL.083-246-3005 FAX.083-246-3006
<http://www.ongane.co.jp>

☆目次

1. てしま旅館のご紹介
2. のりたましょうゆ誕生秘話
3. 導入事例
4. 愛好家の声
5. 日本の朝の食卓に
6. レシピ拡大

1. てしま旅館のご紹介

てしま旅館 てしまりよかん 山口県／阿知須温泉 [全6室]

美食の小宿として評される「てしま旅館」は山口県のとある小さな町にポツンと佇む小宿です。小宿だからこそできる美食の数々やアットホームなおもてなしで、とっても寛げるお宿です。



心から美味しいと思って頂くには、最高の食材を用い、お客様一人一人の「美味しい笑顔」を想像しながら、料理をする心です。
山口県 てしま旅館 心洗われる心地の良いご滞在になります様に。

代表 兼 料理長 手島英樹

2. のりたましょうゆ誕生秘話

「てしま旅館」でのある日の出来事。
始まりは、魚屋さんの一言からでした。

「あおさが良く採れて余ってるんだけど、使い道ない？」

てしま旅館、初代料理長「手島貴志」はこれ
何を思ったか醤油に漬けたところ、

「あら旨し!!」

お客様にお出ししてるうちに、
「この醤油、御裾分けして！」
との声がちらほらと続き、商品化となったのです。

ふわっと香る磯の風味が、たまごかけご飯ととっても
相性がよかったので、名付けられたのが ...

「のりたましょうゆ」なのです。



3. 導入事例



宇部市役所すぐ裏の
セブンイレブン常盤店にて
「のりたまごしょうゆ」が販売中です！
レジ前どーん！！



下関のセブンイレブンでも
「のりたまごしょうゆ」が発売中！！
場所はセブンイレブン田倉店！



赤坂にある和風バル
「あかさかことは」さんにて、
のりたまごしょうゆ販売中!!



山口県で3店舗(宇部市・小野田市・防府市)
展開する、人気居酒屋「武蔵」にて、
のりたまごしょうゆを使用したメニューが始まりました!!

ココに
注目！

リアルタイム
ランキング
1位
楽^R天

4. 愛好家の声

ゴキッ

頭で割るのが俺流…

高速かき混ぜ技

身につけたこの

秒殺!

佃煮海苔のような風味が絶妙なバランス

おかわり～!

この旨さに昇天っ!!

誰もが一度は食べた事があるであろう卵かけご飯



シンプルな食べ物だからこそこの“こだわり”があるようだ。

この醤油と出会って僕は恋をしたんだ。大好きなTKGをよりおいしく、より風味豊かにしてくれる。僕のおススメは『十じゃこ』のりたましようゆ大好きだ〜!

子供の頃を…

思い出すんですよ、

たまごかけご飯

父も大好きだったんですよ、

スズズツ

炊きたてご飯はやっぱりコレだ!

最高の組み合わせです!

たまご、海苔のこの醤油

5. 日本の朝の食卓に

毎日、きちんと朝食を。

朝ごはんはとても大事！
忙しい朝。
家事に追われる、もう少し寝ていたい、ダイエット中...。
その気持ち、よく分かります。
でも、朝ごはんは空腹を満たすだけでなく
脳にエネルギーを与え、活動を活発にする役目があります。
脳のエネルギーは主にブドウ糖の働きによるもの。
おすすめはズバリ『ごはん食』です。
ごはんは“粒食”なので、ゆっくりと消化・吸収され
なだらかに血糖値を上げて、長時間持続します。
つまり、脳にとって非常に安定したブドウ糖の供給源なのです。



天然国産おさお使用(宮崎県産)

日本●「朝しょうゆ」

のり たまご
しょうゆ



蓋をあけると、ふわあ！っと「磯の香り」が立ち込め、
食欲をいっそうそそります。

「日本の朝食」によく合う「朝しょうゆ」です!!

このおいしさを朝から味わう幸せを、
もっと多くの方に！！

日本の朝の食卓に！

6. レシピ拡大

《アレンジ TKG(たまごかけご飯)》



贅沢にウニをたっぷりと
(てしま旅館メニュー)



黄身の醤油漬け

《色んな料理に...》



おひたし



納豆



焼き魚



冷奴



出汁巻き卵
(「武蔵」メニュー)