

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



株式会社星野本店

だしの味わいを手軽に食卓へ 星野本店の白だしつゆとだし入り醤油

歴史ある醸造のまち長岡市撰田屋で味噌醤油造りを営む(株)星野本店。同社謹製の『白だしつゆ』と『だし入り醤油』は、だしの豊かな味わいを、忙しい毎日の中でも手軽に活用してほしいという思いから生まれました。

白だしつゆは、幾通りもの組み合わせから厳選した3種類のだしと、全国醤油品評会で受賞した同社のうすくち醤油「白雪」を使用。そこに赤穂の天塩や本みりんを加えて、上品な風味に仕上げています。料理の味が手早く決まるだけでなく、季節や好みによって様々なアレンジができます。

だし入り醤油は、当地で昔から親しまれているこいくち醤油をベースにした調味料。かつお・こんぶ・にぼしの合わせだしによるマイルドな味わいが特長で、だしが利いているため塩分を抑えることができます。

ご紹介した商品は、同社工場に併設の直売店やオンラインショップで販売されています。直売店では商品を使ったレシピの紹介も行っていますので、ぜひお気軽にご来店ください。

●お問い合わせ先
 (株)星野本店 〒940-1105 長岡市撰田屋2-10-30
 TEL 0258-33-1530 FAX 0258-35-8226
<http://www.hoshino-honten.jp/>



「星野本店謹製 白だしつゆ」
 宗田がつお・うるめ・さばのだしをブレンドしています。

料理に色が付きにくいので、茶碗蒸しやだし巻き卵などにおすすめ。また、夏はそうめん、冬はおでんなど、季節感のあるメニューにもぴったりです。



「星野本店謹製 だし入り醤油」

煮物はもちろん、そのまま冷奴やおひたしに。オリーブオイルとも相性抜群で、酢をあわせればドレッシングとして活躍します。



manners 株式会社 マナーズ

企業と学生の学びの場づくり マナーズの「インターンシップ」支援

新潟市に拠点を置き接客マナーなどの人材研修を行う(株)マナーズ。同社は、新潟県の委託事業「県内就職につながる学びの場づくり支援モデル事業」の一環として、インターンシップにおいて企業・学生双方の支援を行っています。

今年のインターンシップには、県内企業100社以上が参加予定。同社は、学生を受け入れる企業のために日程・カリキュラム等の作成指導や担当者向けの研修を実施。さらに、インターネットの特設サイトでは企業取材の様子を掲載するなどPRのお手伝いも行います。

一方、学生には接客マナーや行動目標の設定など事前研修を行うことで、安心して就業体験に臨めるようにサポートします。

同社ではインターンシップ支援のほかに、新入社員から管理職までの階層別研修や様々な業種に対応する研修も行っています。詳細は同社へお気軽にお問い合わせください。

●お問い合わせ先
 (株)マナーズ 〒950-2001 新潟市西区浦山1-1-10 リバーサイド青山402
 TEL 025-211-4457 FAX 025-211-4458
 E-mail manners-yamada@yamadasetsuko.com
<http://yamadasetsuko.com/>



「接客力」で働く人を支援する
 山田節子社長。



インターンシップ前に行われる
 学生のための事前研修の様子。

同社が携わるインターンシップ受入支援の詳細内容は、下記のホームページをご覧ください。

新潟県インターンシップ2016
 特設サイト
<http://ngt-internship.com/>