

M O L O

[No.235] 2021 March
NEWS LETTER

発行/(有)リード・クリエーション
〒815-0083 福岡市南区高宮3丁目-11-8-1F
tel: 092-522-3330 fax:092-522-3332
http://www.misezukuri.com

【M=儲かる、O=お店は、L=リードに、O=おまかせ】
店舗お役立ち情報

緊急事態宣言が解け、解放に向かってひと踏ん張り！と言いたいところですが、
まだまだ、完全に安心安全とは言い切れません。
店舗や施設を運営される皆様共々、引き続き感染症対策を怠りなく
『うつらない、うつさない』『他者を思いやる心、世界を思いやる心』で、
この難局を乗り切りたいものです。
リード・クリエーションは3月も精一杯「繁盛店づくり」に努めます！



飲食店経営者様必見！ 業務用冷蔵庫革命！『Kuraban』

最先端技術「非熱電場エネルギー」搭載冷蔵庫

食品ロスの低減・高鮮度保持・価格調整・食材コントロール・高付加価値

以前から飲食店の課題だった「食品ロス、の悩みを解消してくれる業務用冷蔵庫が話題です。

製造元は、群馬県高崎市に本社をおく(株)MARS Company様。
驚くべきは、食材を「冷凍」ではなく「冷蔵」で、約3ヶ月「鮮度」を保ったまま美味しくいただける！という優れものです。

食材が長期保存できることから、食品ロスの低減が可能になり、鮮度保持や熟成など、お客様に提供する価格も調整しやすくなるため、飲食店の経営にとってメリットが高くお勧めです。



コロナにも
負けない！

“食材を科学して、科学で調理する時代の到来”

安心・安全。カビ菌・一般生菌を徹底抑制。

Ne-Tefe エネルギーと温度コントロール機能で、カビ菌・一般生菌をはじめ有害微生物の増殖を抑えます。イタゴ、カボチャなど形変動の激しい食材の保鮮安定へ、傷みが早い食材のロスも削減できます。



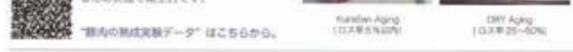
従来冷蔵庫の常識を超えた鮮度保持能力。

野菜・果物などの劣化を抑制。従来の冷蔵庫と比較して長時間の鮮度保持を実現。食材の酸化・乾燥も抑えるため旨みしさを保持し、実熟したトマト等も長持ちします。



新たなビジネスチャンスへ。ロス率を徹底的に抑えた“KuraBen 熟成”

今までのドライエイジング(牛肉)は、専用の熟成庫で温度管理をしながら長時間かけて熟成をしていますが、しかもトリミングロスが非常に多く高価なものになっていました。KuraBen 熟成では、温度管理も必要ありません。ロスも抑えて高品質で熟成させるため安価で衛生的です。



賞品の品質向上。ドリップ・細菌破壊・酸化を極限まで抑える。

冷凍品(マグロ、エビ等)の解凍に賞品の品質を向上させます。解凍時のドリップを抑え、細菌破壊を促します。解凍後もそのまま Kuraban で保存する事で品質を保ったままロスなく食材を使用できます。



『驚異の鮮度保持能力』

従来冷蔵の3倍から10倍の鮮度保持。鮮度を保持したまま熟成。ダメージを最小限に抑えた解凍。

その秘密は、冷蔵庫内に微弱な電気が流れていて、その電磁波を食品に与える事で鮮度を維持できるとのことです。

まさに「画期的冷蔵庫」。

下部のQRコードより「蔵番」のその詳細が更にわかる紹介動画がご覧いただけます。是非ご覧ください！

冷蔵庫のサイズは、既存の冷蔵庫サイズ W1200 の4ドアや W755 の縦型2ドアなどがあり別注サイズの製作なども可。商品について、興味が湧かれた方、お問合せ等ございましたら、弊社までご一報ください。販売会社をご紹介致します。

<荒井 マモル>

蔵番販売店

富山産業株式会社
富山県高岡市堀岡又新 45-1 <http://www.toyama-sangyo.jp>

企画・開発・製造

MARS Company
群馬県高崎市間屋町西 1-1-2 <http://www.mars-company.jp>

蔵番紹介動画



~Renewal-OPEN Information~

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間・定休日等が記載と異なる場合がございます。ご来店時は、事前にお店にご確認をお願いします。

“人にやさしく 髪にやさしく” “自然と笑顔になれる空間” 西新の美容室 angle hairmake リニューアルオープン！

福岡市早良区西新で長く愛されている美容室アングルさん。開業23年での大改装工事です。

働きやすく、気持ちが良い雰囲気。もちろん、お客様同士の間隔を確保もしています。

男性女性問わず遠方に引っ越しでも家族で月一で来店されるお客様もいらっしゃる程、がっちりファンを作っているようです。

また、オーナーの時川さんは海と風を感じさせてくれる清々しい方です。この改装で、新しい風を吹き込んだ様な店内となりました。(M) <http://angle-hairmake.com/>



〒814-0002 福岡市早良区西新 5-1-35-2F
営業時間：火～土 / 10:00～19:00 日祝 / 10:00～18:00
店休日 毎週月曜日、第3火曜日 tel&fax 092-846-3335

~COVID-19 Protection Information~

コロナウイルス感染症予防対策の店舗備品設置工事 天神のそば専門店〜誠月庵

天神4丁目のそば専門店 誠月庵さん。テーブル席の衝立を脱着可能に加工しました！固定していたビスを外して新たにノブボルトで固定することで、つまみを手回しするだけですぐに脱着をすることが可能になりました。



更に、飛沫対策のビニールを塩ビ板に変えて、見た目もより良くなりました。通常は衝立を固定したままでソーシャルディスタンスを保ち、ご家族連れの方々がご来店の際は衝立を外して、その場面に合ったコロナ対策をしつつお食事を楽しんでいただけますので、ご家族連れの皆様もぜひお立ち寄りください！(T)



〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4丁目7-4 太陽堂ビル
OPEN 11:00～16:00 定休日 毎週日曜日 / 祝日
TEL: 092-724-7271

店舗や施設コロナ対策の切り札！ 高性能サーモカメラをレンタルで！

コロナ対策をお考えの店舗様に
安心できる環境を提供致します！

レンタル価格

¥9,800- / 月(税別)
最低契約：期間6ヶ月

「レンタル」だから、
コロナ終息後に不要になったら
即返却可能！



※詳しくは同封のパンフレットをご参照、または弊社までご連絡ください！

お茶去【つくしんぼ】



えぐ味が無く食べやすかった... のだけど、お酒のお供にはチョット物足りないかな〜。私の舌は、アノ苦みが「味わい」って分かるようになったのだと実感です。

糸島在住の岩田(工務担当)から春の使者、つくしを沢山貰いました。ビニールの袋にかなり一杯入っていて、開けると土の香りがふわり〜、春ですね。小学生の頃、友人家族と北山ダムへワラビやつくしを取りに行き、収穫した喜びと、反して苦みある味が意外でガッカリ。これが大人の味か〜と思った事を思い出しながら、久しぶりにつくしの下ごしらいをしました。これが楽しいやら肩こるやら。つくしのハカマ(つくしの茎にピラピラ巻いてるアレ)を1本1本爪先で取っていく作業です。TV見ながらハイボール飲みながら数時間。さて、これから水洗いと灰汁抜き。その夜は、佃煮と玉子とじにして食べましたが、

いつも読んでいただき有難うございます。
ここで他愛もない話と、お茶でも一服...

by みちか

猫の目 Cat's Eyes



ただいま... はやく開けて
《Photo:Reiji》

記事に関する
ご意見・ご相談は、
お気軽に！



有限会社リード・クリエーション
〒815-0083 福岡市南区高宮3丁目11-8 白ふじビル1F
Tel.092-522-3330 E-Mail.lead@misezukuri.com



弊社ホームページ
お問合せフォームへ