

ついんスター新聞



発行所
ついんスター
〒869-1202
熊本県菊池市旭志麓1584-4
代表 0968-37-4556



深緑の季節到来

四月から新入社員が入社し、若いアイデアが製品として登場することになりました。

まずはベリージエイ。採れたての熊本の苺と菊池の牛乳で作られるシェイクは抜群の美味しさです。おまけに使用する氷は阿蘇の伏流水を使用するといったコダワリ商品です。

皆様も是非食べられてはいかがでしょうか。

ケヤキの丘に行こう!!



トワ坊の三こまフォト



アイスはまだ!!



まだかな〜



やった!一掴買って!

NEW

抜群の爽やかさ

若い職人が考えた

ベリージエイ登場



佐賀の苺生産者

佐賀県の苺などのフルーツを生産されている中山さんが、是非、苺とパッションフルーツの果実をアイスに加工していただきたいとの連絡が入り早々アイスに致しました。容器のデザインは中山さん本人が画いた物です。今では佐賀県内の数店舗で販売しております。中山さんが生産した素晴らしい果実の味を是非、お楽しみください。



轉編集後記

爽やかな風と暖かい日差しがこの五月には戻っている事を希望し今金沢でこの文を書いています。日本列島を北に移動しながら桜の花と香りを楽しみながら仕事をしていきますが、今年は桜の花が散るのが早く残念でなりません。

さて、二週間前に大阪の珈琲専門店でなんとついんスターのアイスを発見しました意外な場所で発見し感動し早々購入そして社長に発送したのです。社長にメールでこの事を連絡すると「お前は何も知らんやつだな、ついんスターのアイスは東京の料亭でも出されているんだぞ、しかも政治家の秘密の会議の食事に・・・」社長には頭が下がる。

轟翼