

第1564回 例会 (令和2年1月31日)

本日のプログラム ゲスト卓話 「笠岡を元気に」

長田 豊生様 (中国銀行笠岡支店支店長)

前例会の記録 (第1563回 令和2年1月24日)

- ・会員数 37名
- ・出席者 28名 ・出席率 75・68%
- ・欠席者 9名 新井善久,小川隆則,狩屋幸治,高田慎也,牧野真樹,池田周二,三島大尚, 椋梨孝章,光井伸の諸君

・出席免除者 0名

1月10日メーキャップ後の出席率 91・89%のまま補正なし

・ゲスト なし

・ビジター なし

・会長報告 本日は、国際ロータリー創立114年と335日に当たり、笠岡東ロータリークラブは創立33年と38日に当たります。

今日は、かも川手延素麺株式会社様において、職場例会を開催させていただきます。藤原社長、お世話になります。よろしくお願い致します。

・幹事報告 菊池ガバナーエレクト事務所より、次年度RI会長テーマは、「ロータリーは機会の扉を開く」と発表があった旨お知らせを頂いております。

2020～21年度地区委員会委員委嘱状と承諾書を頂いております。

「地区社会奉仕・RCC委員会 委員」です。承諾書の返信締め切りは2月7日までです。

菊池ガバナーエレクト事務所より、事務所移転のお知らせが参っております。新住所は、岡山市富田2-7-5 サンワビル302となり、電話、FAX,メールアドレスに変更は無しとのことです。

吉岡洋介氏の笠岡市名誉市民推戴式のご案内を頂いております。

日時：令和2年2月15日(土)9：30～

場所：笠岡グランドホテル 1F

・委員会報告 なし

・配布 週報

・食事 うどん定食

◎スマイル

江原和之君 かも川手延べ素麺(株)社長 藤原様本日はお世話になります。よろしくお願い致します。

三宅達夫君 かも川手延べ素麺様、お世話になります。入会の方も宜しくお祈り致します。

工藤一郎君 藤原社長には、商工会で大変お世話になっております。また今日は、職場例会をお引き受け頂き感謝いたします。

小川隆則君 職場例会にお骨折り下さいました中新委員長始め委員会のメンバーに感謝致します。

スマイル 5,000円

●プログラム 職場例会 「麺蔵人」かも川手延べ素麺株式会社

手延べそうめんの特徴

人の手で延ばした「手延麺」は「機械麺」と比較して「茹でた後、麺が老化しにくい」ことが特徴です。もちろん煮込んでも「煮崩れしにくい」ことも長所です。これは小麦粉、食塩、水のみを混ぜ合わせ、小麦粉の持つ特性を十分に生かし捏ねに捏ね熟成と延ばしを繰り返しながらつくる伝統製法で造ることのできる事です。職人が多くの工程を繰り返すことで麺のコシの基となる「グルテン」が多く出来ることで独特のコシのある麺となるのです。煮込んでも煮崩れない麺を使って「本格的な煮込みうどん」年間生産500トンの実績

かも手の提案1

「製法にこだわる」

業務用半生めん専用の製造ラインを導入し、独自のミキシング製法、乾燥技術により独特のもちっとしたこだわりの食感を生み出します。

「手延べにこだわる」

手延べ製法とは「小麦」と「食塩水」を合わせ、練りに練りこねにこねて熟成を繰り返し、更に太いものから順次細いものに切らずに延ばして作るものです。大変手間がかかりたいくいな製法ですが大変コシと滑らかな食感があり麺独自の弾力感を味わって頂けます。

かも手の提案2

「かも手オリジナルの技」「オリジナルにこだわる」

かも手独特のモチリとした麺の食感を引き出すため、ミキサーにもこだわりました。ミキサーの羽の部分に独自の改良を加え自作で作製した、当社にしかないかも手オリジナルのミキサーです。麺の生地に気泡を含ませながらふんわりとした生地に練り上がるのが特徴です。小麦粉の配合にもこだわりました。ASW,内麦産小麦まで使用し、すべてオリジナルの配合で麺を作り上げます。他社にはない豊富な食感の麺と独特のコシをもった商品をお届け致します。



藤原社長様、ありがとうございました。

次週以降のプログラム&行事予定

2/1(土) 第6グループ新年会長幹事会 18:00～ 倉敷旅館鶴形

2/7(金) 第1例会 ロータリーへの思い ロータリー歴20年以上の会員より

2/14(金) 第2例会 新会員卓話 三島 大尚会員

2/15(土) 笠岡市名誉市民推戴式 9:30～ 笠岡グランドホテル1F