シンショク通信 2021.10月号

VOL.18

1 新店舗オープン

7月1日から新店舗がオープンしました。前日まで通常営業され、翌日にはシンショクが運営するというハードなスケジュールの中、7月1日から本社調理部の吉田さんと前業者から残ってくれたスタッフ10名で新体制を組み、お客様に温かいものを召し上がっていただきたい！という気持ちで100名を超えるお客様ですができるだけ温かく提供することを目標に新メンバーで頑張ってくれています。

10月1日からは新店長　音琴順さん入社！新しい形の楽しい食堂を目指してシンショク食堂をバズらせてくれることでしょう！

10/8に新店長就任イベントでふわとろオムライスをご提供しました。

某ホテル元副料理長
音琴 順 新店長

2 スチコン導入！

コニシ(株)大阪研究所がスチームコンベクションオーブンを導入してくださいました。食堂スタッフはスチコン調理未経験で、導入していただいたからには今までよりもっと美味しいものを目指さなければ！とプレッシャーもありつつ、ホシザキさんのフォローもあり、ほとんどの調理をスチコンで仕上げていくことができるようになりました。まず食堂スタッフが違いを実感！野菜が美味しい!! ジャガイモが甘い!!

スチコンを導入いただけると、メニューの幅が広がります！

3 お節販売開始

12月20日まで受付中！

お好きなお重を自由に組合せ！

一段重 10,000円(税込)
二段重 20,000円(税込)
三段重 30,000円(税込)
四段重 35,000円(税込)

今年は選べる4種のお重！
全国発送も承ります！
お申込みはコチラ

TEL:072-871-3227

発行:新大阪食品産業株式会社　大阪府大東市平野屋2丁目9番30号　TEL:072-871-3227