



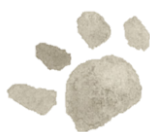
工房だより

大地からの恵みから
ドッグフード
工房

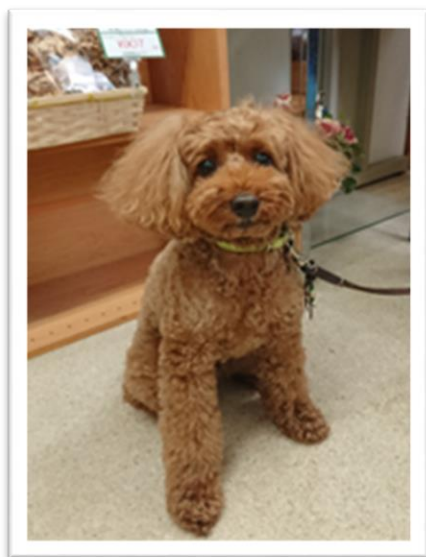
2018年7月号

～ ペットののための自然食キッチンから～

vol. 2



つくねちゃんは、
2才のときに、毛が真っ白になっ
てしまったそうです。
フード歴6年、今はみんなに毛並
みが良いと褒められています。ちよっ
とおしゃまにハイポーズ！



こだわり素材「生おから」
毎朝ご近所の出来立てを入手

工房から車で5分ほどのところにお
からの仕入先、お豆腐の製造会社（株
式会社むつみ）があります。毎朝、7
時に生おからを取りに行くのが日課で
す。国産大豆で作ったお豆腐のおから
をいただいています。

お豆腐は、大豆を水でふやかし、す
りつぶし、加熱します。その後、絞る
工程で豆乳とおからに分かれます。

出来立てのおからは九十度ぐらいあ
ります。生おからは足がはやいので毎
朝出来立てを取りに行き、その日の生
産に使用しています。

工場内は大豆の良い香りが広がって
おり、絞りたての豆乳ににがりを入れ
てお豆腐になっていく工程を見ていた
ら…ついつい生唾を飲み込んでしま
います。一つ一つの作業を丁寧に行なっ
ている姿を見ると、作る製品は違
えども気持ちは同じだと思いました。



できたての生おから。



安心・安全・おいしさを原点に

株式会社 むつみ

大正十五年に創業、自然の恵みをそ
のまま生かした伝統的な製法でこだわ
りのお豆腐などを製造しています。

お客様に安心・安全にお豆腐・揚げ
物を食べて頂くために、無駄な添加物
を極力省いた製品の提供に努めていま
す。そのため豆腐は、すべての製品で
消泡剤を使用せず、原材料は大豆・に
がり・水のみを使用して製造していま
す。

ひとつひとつに真心をこめて、最良
の商品を提供する事に全社員一丸と
なって努力をしている素敵な会社で
す。



むつみさん、
一押し中国网と木綿豆腐



↑ 1丁あたり！？できたてです。



私たちが、ご注文・お問い合わせ をお受けしております

昨年の十月にペットフード工房としてスタートして八ヶ月が経ちました。また、四月の下旬より風袋も変わりました。以前より中袋（2.4kg）がほしいというお客様の声にやっとお応えすることが出来ました。今、会社は大きく変化をしております。よりお客様のために、より喜んで頂けるフードをお届けする為にと努めております。

私どもは、ご注文やお問い合わせを受けただけではなく、お電話やメールを通じて、お客様の声を伺い、商品に反映していくための窓口としても日々努めております。

フードを変えて、毛並みが良くなった・体調が良くなった・袋を開けるとうれしくて大興奮するお話や手作りならではのこととお叱りを受けることなどもございます。



工場に併設している店舗。ワンちゃんと一緒に訪れるお客様も多くいらっしゃいます。



お客様窓口 スタッフ一同



業務終了後にハイチーズ

しかし、どのようなご意見も大きな気付きがあり、より良いサービスへの改善点としてつなげることが出来ますので大変感謝いたしております。

新しいサービスの「できたて定期便」は、ワンちゃんのペースでご注文いただけるよう周期を二十日から九十日まで、五日刻みで設定、変更なども簡単にお受けできる仕組みとなっております。このようにお客様の視点に立ったサービスや柔軟な対応に努めております。お気づき点などがございましたら、是非是非、気軽にお客様窓口までご連絡ください。お待ちしております。



高尾山 霞台展望台

くさみだいてんぼうだい

高尾山は八王子市にあるミシユラン三ツ星に指定されたすばらしい山です。登山コースもいろいろあり、人気のコースは頂上まで百分ほどのコースです。ケーブルカー約六分・リフトは約十二分で中腹まで行くことができます。

そのケーブルカー高尾山駅の付近にあるのがおすすめの霞台展望台です。

展望台からの眺望は都心の超高層ビルを中心として関東平野を見渡せる絶景の一大パノラマ。昼間の景色も素晴らしいのですが、ここから見える夜景には言葉を失います。まさに百万ドルの夜景とはこのこと。

これからの季節は、高尾山ピアマウント（夏季限定）で2時間 飲み放題食べ放題も。夏の暑い夜に、絶景をつまみに冷えたビールは最高ですね。



高尾山ピアマウント TEL. 042-665-9943
受付時間は 10:00~17:00 の間になります。

