

我讀報紙知天下

~發現令人感動的、佩服的、可學習的、或警惕的新聞報導~

分享人

(8) 年 (11) 班 (11) 號 姓名 : 林耿云

新聞報導標題

解憂雜貨店

資料來源

報紙名稱 : 好讀報

第 649 期, 第 6 頁; 報紙日期: 2021 年 12 月 27 日



請根據剪報, 回答下列 5W1H 的問題, 發揮一下分析力。

(Who) 剪報中的主角是

浪矢爺爺

(When) 剪報中主要內容發生的時間是

1980 年代

(Where) 剪報中的主要發生的地方是

解憂雜貨店

(What) 剪報中的主角發生的事情是

解決來信者的問題

(Why) 發生這件事的原因是

求助者内心迷惘, 不敢做出選擇來

(How) 這件事情發生的過程是(開始→經過→結果)

求助者寫信到解憂雜貨店 → 浪矢爺爺解決問題 → 求助者獲得支持

♥ 這篇報導讓我感動、佩服或警惕的地方是:

(呈現內容可以多元方式, 如寫一首新詩、畫四格漫畫或是單純書寫心得, 為你的創作帶來更精采的風格!)

每個人都會有自己無法解決的問題, 此時我們總會藉用非科學的力量或他人的意見來參考, 但多半去求助外人前, 自己的内心都早已有了想法, 只是膽怯, 所以希望他人可以支持他, 而解憂雜貨店的爺爺就是負責做這件事的人, 但其實不只是這個爺爺可以辦到, 所有人都可以成為這個角色, 替大家破解心中的枷鎖。



我讀報紙知天下

解憂雜貨店

今日說書人／吳惠琴(彰化彰安國中老師)

製造口感和海蜇皮很接近的商品。

外形味道都很相似 沾醬就毀

SUGIYO公關林俊宏告訴鑽石周刊, 研發出來的新產品形狀、味道都和海蜇皮不相上下, 問題是, 沾了醬油就會「還原」成原料寒天, 「不能用醬油調味, 靠人造海蜇皮的賺錢夢等於成泡影」。研究團隊沒有收手, 希望能找到其他應用的地方。

改用魚漿做為原料 改仿蟹肉

有一次他們把試作品切碎來吃, 杉野社長說, 「口感很像螃蟹」。以此為啟發, 團隊轉而開發人造蟹肉, 是蟹肉棒誕生的起點。社長建議改用公司本來就在做的魚漿為原料, 做成碎薄片狀, 像從蟹腳挖出來的蟹肉, 又不會有被調味料溶解還原的問題。

日經商業報導, SUGIYO當時的業務宮崎忠已覺得一定會大賣。他認為, 螃蟹在世界各地都是高檔食物, 用便宜的代替品, 不只日本, 全世界都能暢銷。尤其外國人不敢吃軟軟的魚板, 薄片接受度會比較高。