

# もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「ありがとう」という言葉  
 より情の厚い感謝を表す  
 庄内弁、社長の口癖  
 発行：第30号 平成30年10月  
 編集：本間真悠子

## ご挨拶

皆様には、常日頃より格別なお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。  
 今年の夏は梅雨どきの豪雨、台風が3つも上陸 北海道では震度7の地震と日本列島を  
 自然災害が襲いました。被害に遭われました皆様には心よりお見舞い申し上げ、一日も早く  
 平常な生活を取り戻されますことをお祈り申し上げます。当地では農家の方が春の田植えから、  
 心休まることなく見守り、手をかけてきた稲がこの夏の厳しい自然条件を乗り越え実りました。  
 11月23日は春山を下り、田を守ってくれた神様が務めを終え 高いお山に帰る日。「田の神  
 上げ」といって田の神様に感謝する日です。そんな神様にも守られたのでしょうか 夏野菜も  
 目標量には達しませんでした。日々、漬物蔵に入荷、今は熟成場で長い塩蔵期間に入っ  
 ています。

今年も、皆様に冬のカタログをお送りする頃となりました。色々あったこの一年、お世話に  
 なった方への御礼、よき年をお迎えくださいという心を込めたお歳暮として、新年のご挨拶  
 として お年賀としても、またこの一年頑張った自分のハレの日の一品としてもご利用賜り  
 たいご案内いたします。

平成30年10月 株式会社 本長  
 会長 本間光廣



## 新商品特集!

漬物グランプリ2018 金賞受賞

### 蔵王チーズ粕漬【黒】

### ペコロス甘酢漬

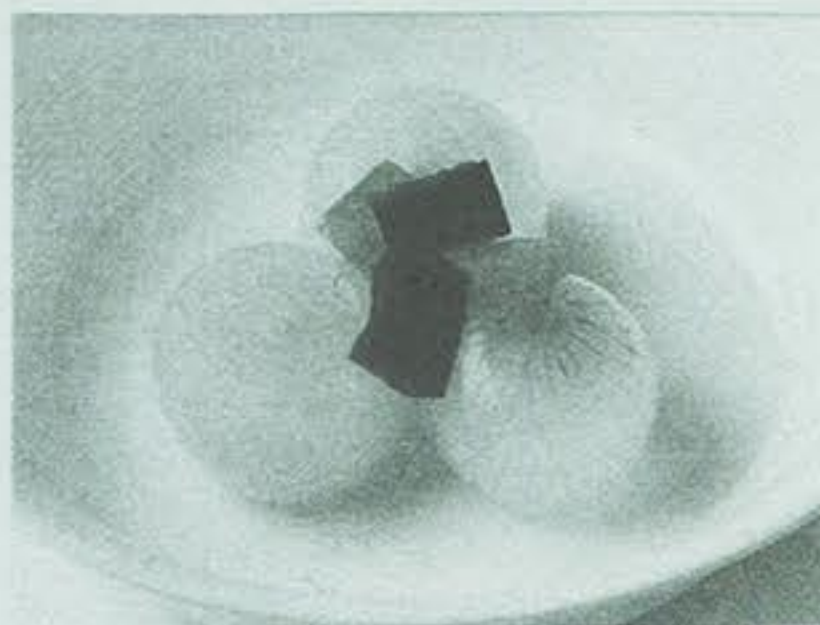
昨年冬にデビューし 今年の  
 2月に「農林水産大臣賞」  
 を受賞した 大人気商品、  
 「蔵王チーズ粕漬」に、新たな  
 味が加わりました。

当社の祖業である野菜山菜  
 の粕漬が積み重ねた熟成  
 の技を使い 酒粕を通常の  
 酒粕よりさらに熟成させた



↑商品番号①62 蔵王チーズ粕漬・黒  
 80g・1袋 864円

「黒粕」を使用、隠し味と使う味噌にもこだわりました。  
 より濃厚で香ばしく、コクのある味に仕上がっています。  
 是非、「蔵王チーズ粕漬」「蔵王チーズ粕漬黒」と食べ比べ、  
 お好みの味を見つけてください。



↑商品番号①27 ペコロス甘酢漬  
 120g・1袋 567円

「漬物グランプリ2018」金賞受賞  
 した漬物です。全国の漬物業  
 者が出品した約100点の中か  
 らブロック予選を勝ち抜き、  
 金賞作品に選ばれました。  
 今回は期間限定で販売い  
 たします。「ペコロス」は北海道  
 産のプチオニオン(小玉ねぎ)。

ペコロスのかわいさを活かし  
 一粒丸ごと口に入れて玉ねぎの食感を味わう リンゴ酢  
 と蜂蜜も使った甘酢漬です。彩りにパプリカも加え  
 ました。若い女性やお子様にも人気です。

## お客様の声 「農林水産大臣賞」を受賞した蔵王チーズ粕漬のお客様の声です

- ※ 濃厚でクリーミーで お酒のおともとしてととてもおいしかったです。親類の方や友達にもあげたのですが 喜ばれました。(山形県 Y.U.さん)
- ※ チーズの粕漬 ワインにとっても合って美味しかったです。(山形県 F.A.さん)
- ※ おいしかったです。若い世代にも喜ばれる新しい発想はステキです。又、新商品を楽しみにしています。(山形県 M.S.さん)
- ※ 先日、本店にて蔵王チーズの試食をさせて頂いたとき おいしさのあまり涙が出ました。私のサイボ-が大喜びしていました ありがとうございます。(新潟県 T.A.さん)
- ※ チーズが苦手だったのですが 粕漬をふいふいしく食べることができた。(神奈川県 H.I.さん)

← 商品番号①61 蔵王チーズ粕漬 80g・1袋 864円



# 観光案内

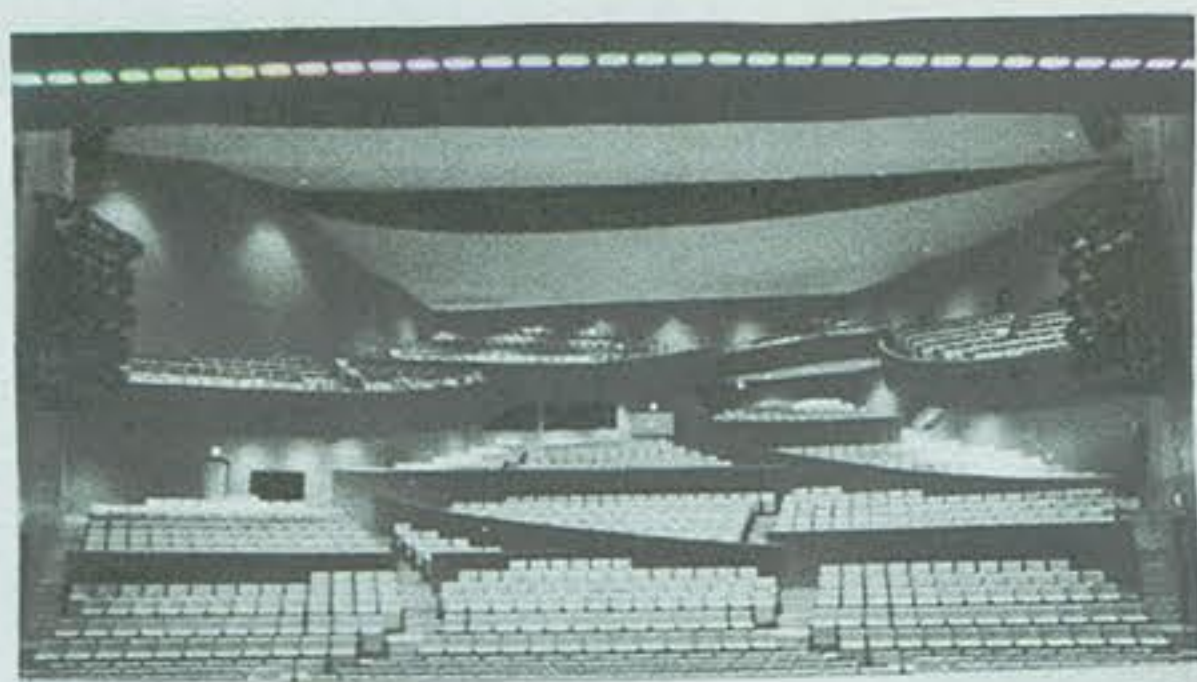
～鶴岡を歩く シリズ⑬～

## 荘銀タクト鶴岡



←荘銀タクト鶴岡の外観

長年市民に親しまれてきました「鶴岡市文化会館」が新たに「荘銀タクト鶴岡」として生まれ変わりました。当初バルに包まれた建物が姿を現すと巨大な怪鳥が街中に舞い降りたような驚きがありましたが、目もなれたのでしょうか一年以上経過すると街の景観にもなじんだように思われます。そこで内部の様子も気になり10月見学会に参加してきました。公演のない日も開放される回路空間が贅沢に用意されています。待ち合わせにも使えていいのでしょうか。劇場に入ると木の曲線による柔らかさと日本画家千住博氏の「水神」を原画とした緞帳が迎えられます。春先の高い山からの雪解け水「雪代水」を連想させ「鶴岡シルク」も素材として使用していることもあり品格のある鶴岡らしさが感じられました。見学会



↑舞台より見た客席、一体感ある劇場空間

で一番うれしいことは舞台から客席を見られることでした。取り囲まれているかのような舞台と客席に一体感があります。観客一人一人も良き脇役として主役を盛り上げる役目を担っている。そんな気持ちにもなりました。音響も中学生の孫娘が打楽器の演奏を響きの良さにびっくりしていました。「荘銀タクト鶴岡」を一層輝かせるには市民一人一人の活用がカギになりそうです。(本間光彦)

\* アクセス 住所: 〒997-0035 山形県鶴岡市馬場町11-61  
電話: 0235-24-5188

# この冬のうれしい特典

- ① 期間中(11/1~12/31) お買上げのお客様全員に「粕漬胡瓜」ミニパックをプレゼントします。
- ② 送料が全国一律700円となります(1個口当たり) さらに送り先1ヶ所につき1万円以上のお買上げで、1個口の送料が無料になります。  
(700円代金は別途負担になります)
- ③ 本長老舗の味、「ご家庭用粕漬詰合せ250g」(商品番号⑨)を、1,134円→1,000円の特別価格で販売します。
- ④ 「粕漬胡瓜切り落とし」を 160g 600円の特別価格で販売します。(商品番号⑩)

## 【初孫】IWC2018 最優秀酒蔵賞受賞



当社「酒粕」購入先として長年お世話になっております「初孫」醸造元、東北銘醸株式会社様がこの度IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2018年度日本酒(SAKE)部門で最も優秀な蔵元としてIWC本部の所在地ロンドンで表彰されました。今年2月には、山形で開催されたIWAの日本酒審査会で、本醸造部はじめ9部門中6部門で金メダルを獲得、中でも本醸造部門では、最高位「トロフィー賞」を受賞、本年度日本酒最優秀蔵元に選ばれました。技術と手間を必要とする初孫「伝承生酛造り」のこだわりを、世界の認められた結果となりました。このたびの東北銘醸株式会社様の快挙を我社も心から祝福いたしております。そこで、受賞を記念してトロフィー賞を受賞した本醸造「初孫伝承生酛」を期間限定で販売いたします。(商品番号⑩711) 720ml 1本 1,080円)

## ご要望にお応えして...



みそら漬詰合せの大袋には入っていますが、単品でも欲しいというお客様のご要望にお応えして、「みそら漬うり」単品での販売を始めました。カリカリした歯触りと深いみそ味で、ご飯がすすみます。  
←商品番号⑩340 みそら漬うり 140g、1袋 648円

ご注文方法  
本長 で検索  
24時間受け付けます  
<http://www.k-honcho.co.jp>

申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。  
※切手不要

0120-330-878  
フリーダイヤル(通話料無料) 受付時間/AM9:00~PM7:00  
(携帯電話からもご利用頂けます)

0120-033-870  
フリーFAX(通話料無料) 24時間受け付けます

本長

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7