

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」とい言葉
より情の厚い感謝を表す
庄内弁、社長の口癖(笑)
発行: 第31号 令和元年6月
編集: 本間 真悠子

ご挨拶

皆様には 常日頃より、格別のお引き立てを賜り有難く厚く御礼申し上げます。
いつもより長く楽しめた今年の桜も散り、菜の花と雪解けで清々しい姿の月山、鳥海山を背に庄内平野
では 早苗が心地良い風を受け揺れております。年号も「平成」から「令和」に代わり新たな時代の
コメ作りの始まりです。また今年で5年目を迎える地元の「大豆100粒運動」、昨年初めて豆腐造りまで
挑戦。今年も小学生とともに種まきを行います。お米と大豆食品は、日本の食を支え続けてきた和食の
原点であり日本の文化の源流とも言えます。そんなお米と大豆を身近に感じる鶴岡で漬物業を百年有余
続けられたことに感謝しております。

さて、夏のギフトカタログをお送りする頃となりました。今年も酷暑が予想されます。夏を乗り切るため、
迎え撃つ体の準備が必要です。夏野菜の「浅漬け」、味噌・酒かす・醤油 お酢等日本の誇る発酵食品
を漬け床した「おき漬(保存漬)の漬物」、また当地の誇る「果物、お酒、麦切り」もご用意いたしました。
この期間限定の特典もございます。この機会にご利用賜りますようお願い申し上げます。

令和元年六月 株式会社本長
会長 本間光廣



漬物グランプリ2019 蔵王クリームチーズ粕漬【黒】 審査委員特別賞受賞



↑受賞した蔵王クリームチーズ粕漬(黒)



昨年の「ペコロス甘酢漬」に続いて今年もお漬物日本一
を決める漬物グランプリ2019決勝大会、法人の部に出場しました。今年の漬物の
プロ日本一を決める決勝大会です。3月中旬の一次審査、二次審査を経て決勝
大会に残ったのは全国で14社。我が社の「蔵王クリームチーズ粕漬(黒)」も決勝大会
出場権を獲得しました。決勝大会は4/27 東京ビッグサイトで「ホビークッキング2019
内の特設会場」で行われました。当社では社長、担当の2名が参加しました。
最終審査として審査委員の前で各社3分間のプレゼンテーションを行い、グランプリ、
準グランプリを決定します。また来場者が3日間で20万人とにぎわう「ホビークッキング
フェア2019」前日、前々日、来場者から実食審査を受け、投票割合で「一般審査委員賞」
を決定します。

我が社の「蔵王クリームチーズ粕漬(黒)」は、一般審査でも一位と僅差の2位、
有難いことに通常グランプリ、準グランプリの二賞しかないところ、今回のみ急遽
「審査委員特別賞」が設けられ、我が社の「蔵王クリームチーズ粕漬(黒)」が受賞しま
した。酒粕の熟成が進むことにより色が黒っぽく、味が「チョコレート」のような
風味に変化してゆく面白さに着目して開発した(黒)が、一般の方、プロの審査委員
の方から高い評価を受けましたことを大変うれしく、皆様にご報告いたします。

※大変申し訳ございませんが、蔵王クリームチーズ粕漬(黒)は夏季(6月~9月)の販売は
ございません。次は10月よりの発売となります。どうぞお楽しみに!!!



