

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「あがり」という言葉
より情の厚い感謝を表す
庄内語、社長の口癖也

発行：第6号 平成18年10月

編集：本間光太郎
本間真悠子
庄司 俊

無発色

筋子の粕漬

子供の頃、夏ばし、ばい筋子。年の暮れには酒粕に入れて塩分と生臭さを取り、日みとほのかな酒粕の香りのする「筋子の粕漬」が我が家の食卓によくありました。目にしづくな。たのはいつ頃からでしょう。今春、お客様より、「筋子の粕漬」を贈っていますかと声をかけられ、突然、子供の頃、亡き母が作ってくれた「筋子の粕漬」を台所に立つ母の姿と重ねて思い出しました。父の好物でもあり、家族皆の好きだったあの「筋子の粕漬」をもう1度食べたい。そんな思いが始まりです。造るにあたり気がついたことは、無発色の筋子は、なかなか手に入らないのであれば諦めるしかないと思っていた時、地元加茂港、本間水産の本間社長に出会い、豊富な知識と技術で前浜の生きた鮭から一腹一腹取り出し、塩ふり熟成させた無発色の筋子を造ってもらうことで、行望の「無発色筋子粕漬」を造るメドがつかしました。貴重な原料の為、限定100個の予約販売とさせていただきます。硬くならない時期の筋子を厳選しました。「若返りのビタミン」もあり、生活習慣病、痴呆の予防効果があるといわれる成分もあるそうです。価値ある新商品です。お早めにご予約ください。

(本間光廣)



↑ 本間水産、本間社長

鶴岡を歩く

～庄内藩校致道館～



↑ 表御門

鶴岡市市役所の向かいにあるのが庄内藩の藩政立通しを目的に、文化2年(1805)酒井家九代藩主・忠徳公が創設した藩校致道館です。徂徠(やらい)字を教学とし、天性の伸長に努め、自主性を重んじる教育方針で、質実堅実な教育文化を育む土壌となりました。現在は、表御門、聖廟、講堂、御入間などが残され一般公開されています。東北地方に現存する唯一の藩校建築として、国指定史跡となっています。本長からは車で約15分。お近くにお越しの際は、ご見学してみたいかがでしょうか。



現在(10月初)の様子→



棟上式→

店舗改装

四月の解体作業から始まり、七月の地鎮祭、八月の棟上式と、丁寧に時間をかけ、着実に建築が進んでおります。

越屋根付、二階建ての木造建物で、地元の材木を使うことで、少しでも焼畑になる場の提供になれば、今回の改装にやる思いも込めております。当初、店舗、事務所部分をお披露前に完成して、営業をと考えておりましたが、全部の建物の完成をもち、営業許可が下りることと、来春の四月に新店舗開店とさせていただきます。

棟上式→

お客様の声

漬物大好きな家族です。美味しい物に初めて出会ったと感じました。 大阪府 M.F さん

はじめまして、今夏 山形のお客様より、奈良漬のお土産を頂戴しました。大変美味しいし、添加物化学調味料を使用していないということも安心ですね 北海道 S.N さん

そうなんです！本長の製品は、すべて国内産野菜を使い、保存料・合成着色料を一切使用していませんので、安心して召し上がっていただけます！！

みそら漬部門紹介

みそら漬は、味噌漬の「みそ」と奈良漬の「ら」からとった商品名で、酒粕からくる風味を加えた、酒どころの味噌漬です。塩分を抑えた特注の味噌を使っていますので食べやすい味噌漬になっています。

第一製造主任 上林 司

お客様に喜ばれるようなみそら漬を目指して頑張っています。今の味に満足せず、日々努力を続けていきたいと思っております。



みそら漬袋詰め担当の木村紀恵です。本長のみそら漬は、ご飯にピッタリです。残り味噌に、お肉を漬けて焼いて食べると、とてもおいしいのでおすすめです。食卓の笑顔を想像して、日々作業をしています！



<http://www.k-honcho.co.jp>

ホームページ

皆さま、こんにちは。ホームページ担当の庄司です。ホームページでは、皆さまにより早く情報をお伝えしようと、旬の素材、旬のお漬物のことを随時更新しています。今回は、インターネットからご注文いただきますと「3%割引」といううれしい特典があります。

また、本長の漬物を使って「簡単お料理！」のコーナーも設けました。一品目は、本長と言えば「粕漬」、うりの粕漬を使った「粕漬入り和風ミートローフ」をご紹介します。この機会に、ぜひホームページをご覧ください。ご希望の方には、レシポを差し上げますので、お気軽にご連絡ください。お待ちしております！！

編集後記

「もっけだの～」第6号はいかがでしたか？「毎回楽しみにしてるよ」とお声をかけていただくこともあり、うれしく思っております。山形は収穫の秋を迎え、つけもの蔵も秋野菜で活気づいています。私はもっけら食欲の秋（一年中変わらぬ食欲い）で、新米片手に、おいしい漬物をパクリ♪なのでした。次号も、どうぞお楽しみに！（庄司）

素材紹介

だだかま

山形大学農学部、江頭宏昌博士と、滝川かまぼこさんの産学共同研究開発事業で生まれた「だだかま」。鶴岡産のだだぢ豆を100%使用し、たらのすり身と混ぜ合わせ、本物のおいしさにこだわっています。防腐剤・化学調味料等の添加物を使わず安全・安心、そして新鮮です。ごまかしがなく誠実に作られている「だだかま」を、「女鶴もちセット」に詰め合わせました。



特別栽培温海かぶ

「温海かぶ」の産地、鶴岡市温海地区で本来の温海かぶを現代に蘇らせようと、昨年より官民一体で取り組んでいる、特別栽培温海かぶ作り。伝統的焼畑で、無農薬、無化学肥料にこだわった栽培方法です。

昨年は初めての試みで、さすがと思わせる優れた品と、一部に固さが難点の品がありました。どの畑で栽培されたか、畑の差が品質にも現れたようです。今年、昨年の反省を生かし、八月の火入れから現地に入り、畑を指定しました。無農薬、無化学肥料という安全環境に考慮するとともに、食味にも優れた「特別栽培温海かぶ」を使った甘酢漬にご期待ください。



TEL フリーダイヤル(通話料無料)

☎ 01 20-330-878
0235-33-2023

(携帯電話からもご利用頂けます)

郵便

専用申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。
※切手不要


FAX フリーFAX(通話料無料)

☎ 01 20-033-870
0235-33-0878

(24時間受け付けます)

ホームページ(24時間受け付けます)

<http://www.k-honcho.co.jp>

つけもの処  株式会社 **本** ほんちょう **長**

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7