

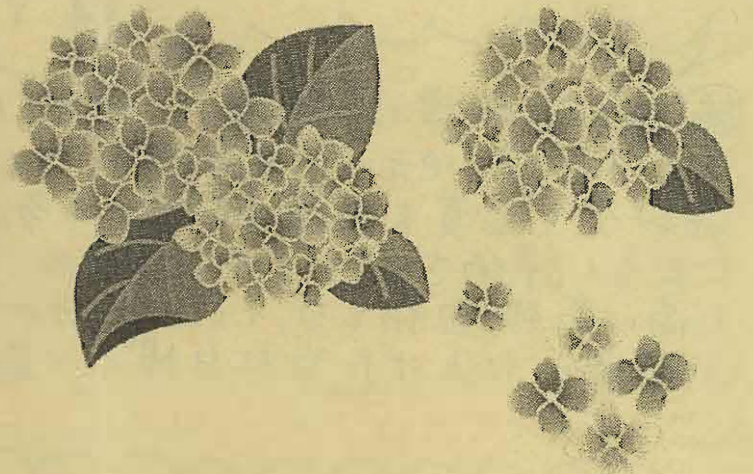
もっけたの

もっけたの〜 尾浦の里通信

もっけたの〜 「おかげさまで」とい言葉
 里情の厚い感謝を表す
 庄内弁、社長のお辞儀
 発行：第7号 平成19年6月
 編集：本間光太郎
 本間真悠子
 庄司 葵

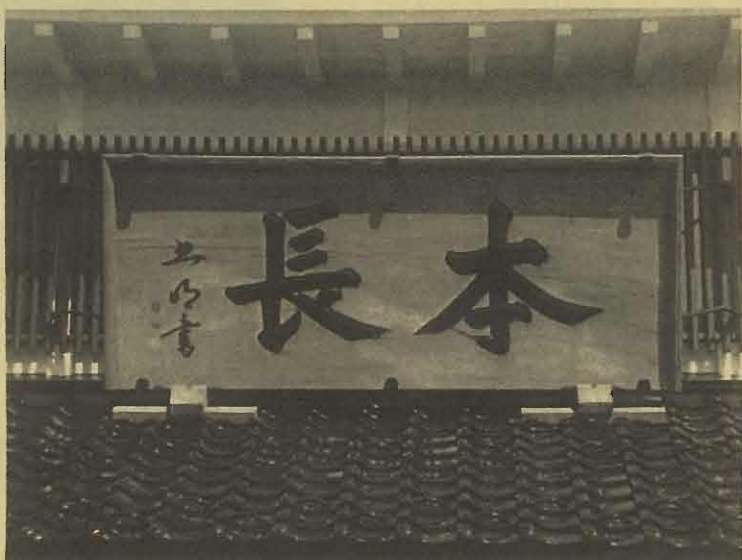
お待たせ致しました 新しく「本長」オープンします

お陰様で新店舗、事務所、住宅が完成しました。建築工事に入って三ヶ月、気の早い方からは「もう出来たがや」と言われました。半年たったら「まだたがや」、十月たつと「いつできるあだや」と周囲のイライラがたんだんつものってきたところで一年を要してようやく四月六日、開店にこぎつけました。開店から三日間、開店セールを行いました。たくさんのお客様においでいただき盛況でした。新たな建物は従来の佇まいをそのままに、木造在来工法で古民家風仕上げです。一階は寄棟屋根、二階は切妻屋根で越屋根付き、軒先を広く取り歩道とお店をつなぐ心地よい領域としました。お店に入ると樹齢150年の金山杉が50cm角、10mの大黒柱となり真直ぐに立ち、お客様をお迎えします。販売は従



来どおりの「座売り」スタイルです。県産の杉材を中心に、桧、堅木タモ、楓、解体材からの樗とそれぞれ用途に応じて使い分け、床柱は日光檜葉を使用しました。木材を多く使った建物ですので、木の香が漂い、森の中に身をおいているようなと表現される方もおりました。皆様に安らぎを感じていただける店舗を目指しております。お近くにお越しの折は是非おいでください。
 (店主 本間光廣)

看板について



右から左へと書かれた「本長」の看板。平成八年、酒井家第十七代目当主、酒井忠明様にお書きいただいたものです。地元の銘木店より選んでいただいた「桑の木」の一枚板に地元の彫師、村井明氏の手で彫り上げていただきました。忠明様とは短歌でご縁のあった枝豆の富樫孝一郎氏にご紹介いただきお会いすることができました。緊張してお宅をお訪ねしたことを思い出します。お会いすると、包み込むような温かさに、つつい失礼ながら長居をしてしまいました。忠明様は看板の大きさにホッと驚き、右から左へ「本長」と書いたほうが（歴史を感じさせ貫禄もでて）いいもんですとあっさりしました。看板製作中は、私が案内し、完成後にはご自身で見にこられたと記憶しております。「桑の木」は桑の実が摘まれても摘まれても実をつける。商家にとって大変縁起のいい木と知りました。今回の建て替えにあたり是非この由緒ある縁起物の看板を使い続けたいと願っておりましたが、十年以上風雪に曝された看板は傷みが激しく、痩せこけておりました。字だけ残して新たな看板をとも考えましたが、本間棟梁の卓越した枝で見事、復活。銅板で周囲を囲い、より堅固にしました。たっぷりとした重量感のある新たな建物にも調和し、良き居場所を得る一層、存在価値が高まったように見えます。



お客様の声

今回、日本橋高島屋で初めて本長さんのつけものを知りました。粕漬というと奈良漬がすぐに頭に浮かびますが余り好みませんでした。今回、味見させていただきさっぱりとおいしく、びっくりしました。
千葉県 Y.S.さん

〔編〕 当社の粕漬は、銘醸地、地元庄内の酒粕を使っています。地元の日本酒メーカーさんは、全国の品評会で金賞を受賞する蔵元も多く、全国的にも高く評価されています。そのため、酒粕も質の高い高級酒粕となっています。その酒粕を使い、丁寧に仕上げた当社自慢の一品です。

赤かぶが大好きで、でも一年中あるわけがないので手に入った時はたのしみながら、おいしくいただいて居ります。
神奈川県 K.I.さん

〔編〕 原料の赤かぶは、鶴岡市田川地区の焼畑産に限定しています。旬の時期にだけ扱う、当社の大人気の季節商品です。

お客様の声、どうぞお気軽にお聞かせください。

粕漬部門 紹介

今回は、創業以来続く、本長の粕漬を支える3名をご紹介します。

粕漬担当になってから、もうすぐ20年。これからも愛情込めて良い商品をお客様にお届けしたいと思っております。
(菅井 千鶴子)



私が機械であわせている酒粕は、1年近くもねかせ、熟成したものです。ぜひ皆さんもこの酒粕を使っている粕漬をご賞味下さい。
(佐藤 祐一)



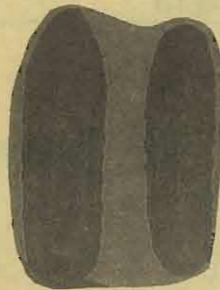
粕漬は本長のメイン商品なので、漬け込みから袋詰めまで心を込めて作業をしています。これからもお客様の笑顔のために頑張ります。
(佐藤 豊美)



素材紹介

とのじま

外内島きゅうり



明治・大正時代の里謡にも歌われた鶴岡名産のきゅうりです。鶴岡市外内島地区の上野家で代々絶やさず栽培されてきました。イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフもこのきゅうりの「瑞々しさ、皮の苦味と渋みに隠されたホックリとした甘み、力強いきゅうりの香り」に、お気に入りの食材として使っています。

左 「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフ
右 当社 社長



みんでん

民田なす



鶴岡市民田の地名から由来する、当地を代表する伝統在来野菜です。芭蕉が鶴岡で立句した「珍しや山を出羽の初茄子」のなすは、民田なすといわれています。

締まった肉質と風味が古漬けにむきますが、皮の硬さが、浅漬けにしにくくしておりました。今回、ハウス栽培により露地物より皮の薄い民田なすが、一ヶ月も早く、浅漬けにして楽しめます。

民田なすのハウス栽培の様子



編集後記

新緑の色増す季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。このたびの「もっけだの〜」は新しい店舗・事務所での制作になりました。気持ちも新たに、より身近な紙面にしていきたいと思っておりますので、宜しくお願ひいたします。お近くにおいでの際は、ぜひお立ち寄りくださいませ。

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)

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)

郵便

専用申込用紙を封筒に入れて郵送下さい。
※切手不要

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