

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「もっけだの」とい言葉
 里情の厚い感謝を表す
 庄内弁、社長のお蔭で
 発行：第21号 平成26年6月
 編集：本間光太郎
 本間真穂子
 庄司 俊

夏野菜を使った漬物 アスパラガス



旬の野菜は美味しく、栄養が豊富といわれています。皆様から新鮮な地元の旬の野菜を使った、生野菜に近い漬物をとって要望が寄せられています。そこで、健康にもいいといわれる野菜を求め、地元鶴岡市浜中のアスパラガス生産者、高橋さんの圃場を訪ねました。50a(約1500坪)の連棟ハウス無加温栽培で

3年目から10年間毎年収穫できるそうです。通常、一年ごと野菜栽培を見慣れている私どもにとって10年間もアスパラガスだけに特化した不思議な栽培法でした。早朝、夕方の1日2回収穫します。アスパラガスは疲労回復、滋養強壮効果のある健康野菜です。(商品番号 979)アスパラガス醤油漬 120g 1袋 540円
 新鮮なアスパラガスを塩分2%台に調整しています。)

オクラ

夏場の旬のオクラは、暑さのせい胃腸の弱った8月頃が一番美味しく、刺むと糸を引くネバネバが消化を助ける働きをしてくれます。新鮮なオクラをまるごと醤油漬にしました。この夏デビューの新商品です!(商品番号976)オクラ醤油漬



100g 1袋540円)

第13回

山形県漬物品評会

今年の2月、4年に1度開かれる山形県漬物協同組合主催の漬物品評会が行われました。組合加盟業者から約170点が出品され、58点が入賞しました。当社も8点入賞しました。その中で「軟白ねぎ醤油漬」が第3位の東北農政局長賞を受賞しました。浅漬けに属する商品で、当社にとり初めの上位3位以内の入賞です。皆様方の日頃のご支援に後押しされ、沢山の入賞品を出す事が出来ました。ここに感謝申し上げて報告いたします。



東北農政局長賞「軟白ねぎ醤油漬」

他、入賞商品
 「温海かぶ甘酢漬」
 「だだちゃ豆醤油漬」※
 「切込粕漬」※
 「乳酸発酵外内島胡瓜ピクルス」
 「粕漬茗荷」※
 「中田なす味噌漬」※
 「冬の塩漬漬」

※印は、夏カタログにて販売しておりますので、ぜひお試しください!!

☆この夏のうれしい特典☆

- ① 期間中(6/1~8/31)お買上げのお客様全員に「梅肉ミニパック」をプレゼントします。
- ② 送料が全国一律560円となります。(1個口あたり)
 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。(クール代金は別途負担になります)
- ③ 本長老舗の味「粕漬瓜」(商品番号97)を、864円→800円の特別価格で販売します。
 土用の丑にウナギと共に、薄くスライスしてチーズにのせたおつまみとして、またピザのトッピングとしてもおいしく召し上がれます!

観光案内

~鶴岡を歩く シリーズ⑪~



加茂水族館



世界一のクラゲ水族館「加茂水族館」が6月1日にリニューアルオープンします!!
 オープンを約1ヶ月前に、外部の様子を見ました。関係者以外立ち入り禁止でしたが、外部を一回りして来ました。遠く、海沿いから見た新水族館は、海、漁港、灯台とマッチした落ち着いた設計でした。鉄筋コンクリートの建物は大きく、施設規模は従来の3倍だそうです。お目当てのクラゲは直径5m円形水槽に展示するそうです。また従来からの建物もそのままあり、妙に懐かしく愛おしく取り壊しを惜しんで帰ってきました。

- * 開館時間 9:00~17:00 年中無休
- * お問い合わせ 0235-33-3036
- * 本長より車で約15分



羽黒山午歳縁年 記念事業

今年の羽黒山午歳 御年記念事業として、「開祖・蜂子皇子御尊像」の初公開を知り初日4月29日山頂にある蜂子神社に行きました。今まで見慣れた人を寄せ付けられないような掛け軸のお顔とは全く異なる、悟りを開いたあとの、精悍でそれとなく、たっぶりとした、温かなお顔でした。鶴岡の由良に辿り着いた崇徳天皇の皇子 蜂子皇子を羽黒山に導いたのが三本足の伝説のクラス「ヤタガラス」。ワールドカップ日本代表のユニホームにもボールを押さえた三本足のクラス「ヤタガラス」がシンボルとして使われております。神武天皇東征の折、天皇の道案内をした霊験あらたな「ヤタガラス」伝説からきているそうです。ブラジルの地で日本代表が「ヤタガラス」に導かれ、相手ゴールに多量得点できますようにそんな願いも込め、お参りしてきました。(本間光廣)



蜂子神社 御開扉【蜂子皇子御尊像拝観】

- ◆ 期間 4月29日(火)～9月30日(火)
- ◆ お祓料 500円
- ◆ 記念品 小玉串(御守)等
- ◆ 所在地 山形県鶴岡市羽黒町手向字手向(羽黒山頂)

お客様の声

見学の際、試食が出ていながら品物をすぐ新しく袋を開けて食べさせて頂きました。太っ腹さを見せさせて頂きました。ありがとうございました。(岩手県 N.Oさん)

◎ ご来店ありがとうございます。食べま納得してお買上げいただきたく、試食はたくさんご用意しております。

編集後記

第21回のもっけだの～はいかがでしたでしょうか。アスパラ、オクラ、トマト、だだちゃ豆など、山形の旬の夏野菜を漬物で是非味わってください。私個人としては、新商品の「オクラの醤油漬」がオススメです！(本間)

販売士3級に 合格しました

催事担当者としてお馴染みの当社 営業担当の伊藤智也が、販売士3級に合格しました。高校時代の柔道2段で培った体力、気力が合格に結びついたのでしょうか。販売士の知識を営業活動に活かしてくれるものと期待しております。

※販売士とは、販売員のプロで、小売、流通業の発展に寄与し、消費者に満足のいくサービスを提供できるプロフェッショナル。

デパートでも購入 できます

本長の漬物は、通信販売の他に、皆様のお住まいの近くのデパートでも購入することができます。主な取り扱いデパートは以下の通りです。お出掛けの際は是非立ち寄り、みてほしいでしょうか。その他の取り扱い店舗は、お問い合わせ下さい。



TEL フリーダイヤル (通話料無料)
☎ 0120-330-878
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)
☎ 0120-033-870
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
ご郵送下さい。※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** ほんちよう **長**

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7