

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだのへ...「あかり」とい言葉
 心情的厚い感謝を表す
 庄内弁、社長の口癖(笑)
 発行: 第20号 平成25年10月
 編集: 本間 光太郎
 本間 真悠子
 庄司 榮

母の思い出...「酒粕」

来年13回忌を迎える母の思い出をひとつ。「うちに勤める女の人が入った」
 ときよりきれいになる「それは酒粕のせい」。大山の粕漬屋として長年高売を続けてきた自信
 がそう言わせたのでしょうが、今日本酒造りの副産物の「酒粕」が貴重な伝統の「醗酵食品」
 として、美容効果が注目され母が言っていた事がまんざら戯言でないような気持ちになりました。
 コレステロールを下げお通じの改善という健康効果もあるそうです。旨みの成分が多い
 のは粕漬屋として実感を持っておりまして、その上美容と健康を兼ね備えた「酒粕」の力を
 野菜に付加したのが本格的な「野菜の粕漬」で魚や筋子の生臭さを消し美味しく食べら
 れるようにしたのが「魚類の粕漬」です。「酒粕」がちょときつい
 という方には「あさり粕漬」シリーズがお勧めです。
 「酒粕」が少し苦手という方には、今年の春先から発売し
 地元紙にも取り上げていただいた「熟成蔵出し粕ケーキ」
 (パウンドケーキ)が人気です。暑さの収まった10月から発売
 を再開いたしました。町内のお菓子屋さんにもお願いして
 作っていただいております。日々の生産量は限られており
 ますが、意外な酒粕の使い方にも注目を集めておりま
 す。このように「酒処庄内」に立地し「酒粕」の驚きの
 効果を活かした商品の数々、ご贈答用「ちょと贅沢な」
 ご自宅用としてもご利用ください。(本間光廣)



(商品番号1011 熟成蔵出し粕ケーキ 880円)

観光案内

〜鶴岡を歩く シリーズ⑩〜

この冬のうれしい特典

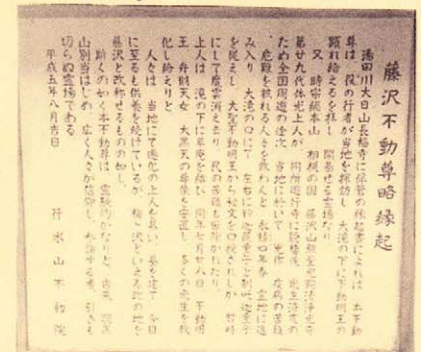
- ① 期間中(11/1~12/31)お買上げ
 のお客様全員に「藤沢かぶ
 たまり漬」ミニパックをもちろんプレゼント
 します。
- ② 「ごはんみそ」3ヶまとめとお買上
 げのお客様に「梅果肉入りごはんみそ」
 ミニパックをプレゼントします。
- ③ 本長自慢の粕漬を是非味わ
 っただきたく、「ご家庭用粕漬
 詰合せ 250g」(商品番号⑨)を
 通常価格1050円を 1000円の
 特別価格で販売致します。
- ④ 期間中(11/1~12/31)インターネッ
 トご注文のお客様につきましては、
 「商品代金の3%引き」になります。

藤沢不動尊

湯田川温泉の隣、藤沢地区
 の南方の山地「熊に注意」
 の看板から、舗装道路に入
 ってしばらくすると眼病に
 効験あらたな不動尊として
 知られる「藤沢不動尊」に
 突き当たります。「藤沢かぶ」の圃場が近くにあり気にな

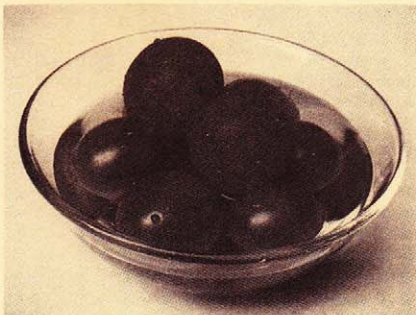


なると本堂前の看板「藤沢不動尊
 略縁起」を読み、「藤沢」という地
 名が神奈川県藤沢市と関わりが
 あることに気づきました。藤沢市に
 ある時宗総本山、清浄光寺第29代
 体光上人が永禄4年、当地の疫病
 危難に苦しむ人々を救い、滝の下に
 草庵を結んだことが発端となり上人
 が遷化後、地元民が墓を建てる今日ま
 で供養を続けております。もともと
 「梅ヶ沢」という地名を上人ゆかりの
 「藤沢」に改称、今に至っております。



新商品特集!!

「酢イーツマト」



野菜を原料としている漬物を食べることは、野菜を食べることにつながります。野菜の一月の摂取量は350gで60~70g足りないそうです。野菜不足を漬物で補ってもらいたい。そんな私と

(商品番号723) 100g 525円)

もの願いをこの新商品「酢イーツマト」に託しております。当地で獲れたミニトマトを甘酢に漬け、甘みと程よい酸味で、サラダ感覚で食べられる美味しい漬物に仕上げました。

「酢イーツマト」名付け親の佐藤さんより一言!!

トマトの甘酢漬なので、甘いスイーツのように美味しく、可愛い感じになりました。スイーツ「ス」に「酢」を当て、甘酢漬の意味を込めました。



「外内島きゅうりピクルス」

とのじま



「ご飯に合わない漬物をつくれないうか」百貨店バイヤーさんの戸惑いをも感じる問い合わせから出来上がったこの商品。従来品をスタートの段階から変え、新たな商品として生まれ変わりました。在来野菜「外内島きゅうり」

(商品番号794) 100g 420円)

の瑞々しさをそのままに、山形県工業技術センター左内試験場が地元野菜等から乳酸菌を500株採取・選別、さらに漬物製造に適した6株を選抜。その中から旨みを感じる乳酸菌を使って乳酸醗酵させた本格的なピクルスを開発しました。口にしたら人の第一声が「食べやすい」。若いピクルス嫌いの人にも、思いのほか高齢者の方にも好まれました。ヨーグルトの中に刻んで入れて食べたりと、意外な食べ方も楽しめます。

「FDA登録工場」



祖父の代から米国に輸出している「みりん漬」。1974年には米国FDA登録工場となりそれ以降も途切れることなく商社

を通じて輸出しております。2年前、米国食品安全強化法により米国に輸出する外国の登録工場の現地査察が大幅に強化され、昨年9月から検査が実施されました。私どもも、昨年11月に米国FDA職員による検査を2日間受けました。連絡は当然のことですが、英文、輸出商社、缶詰研究所の職員さんのお力添えもあり、無事乗り越えました。検査官の最後の言葉、「good job!」。対応した社員と子どもも疲れが吹っ飛びました。

「本場の本物」って?

「本場の本物」とは、「日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられた表示基準」で、その土地ならではの伝統ある厳選原料、長年培われた「製法」で作り上げる製造者のこだわりと、その地域ならではの本物を味わいたい生活者を結ぶ制度です。財団法人食品産業センターが設置した審査専門委員会の審査で認められ、商品に表示できるのが「本場の本物」マークです。当社では、山形の漬物の中から、「鶴岡市焼畑あつみかぶ」、「鶴岡市焼畑藤沢かぶ」、「鶴岡民田茄子の辛子漬」が認定されております。



お客様の声

粕漬は、本当に美味しく絶品です。中々これだけのお味に出会えません。(神奈川県 M.Yさん)

【編】ありがとうございます。本長の粕漬ファンが増えたと嬉しく思います。この冬は、特別価格で家庭用粕漬詰合せの販売を行っておりますので、この機会に是非ご賞味下さい。

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>
☎ インターネットでご注文のお客様につきましては「商品代金の3%引き」



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

ISO 9001取得

～安全で安心な商品をお届けするために～

