

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「おかげさう」とい言葉
山形情の厚い感謝を表す
庄内弁、社長の口癖也
発行：第2号 令和元年10月
編集：本間真悠子



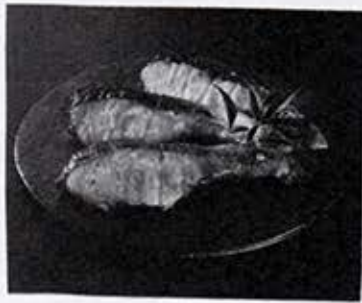
皆様には常日頃より格別なお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。さる6月18日、震度も弱の山形県沖地震に際しましては皆様には心温まるお見舞い励ましのお言葉を頂戴し誠にありがとうございました。おかげ様で人的被害はなく、建物の被害も軽微で済みました。全国各地で台風による被害のニュースが報道されております。被害にあわれた皆様方には心よりお見舞い申し上げ、一日も早い復興をお祈りいたします。今年もお歳暮のご案内の時期になりました。今回、誠に心苦しい次第ですが、原料材料、資材、運賃の値上げ幅が大きく、9月より全商品、送料の価格改定をさせて頂いたいただきました。この度のカタログも価格改定した新価格となっております。これからもお客様のご要望に沿える品質を保ち、さらなる向上と安定供給を固むため一層精進いたします所存でございます。なにとぞご理解と、いそいそのお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

令和元年十月 株式会社 本長
代表取締役社長 本間 光太郎



新商品特集！！ 【瓜粕漬入りチーズ】

【サーモンの粕漬】



地元で魚の目利きとして経験豊富な仲買さんに選んでいただきました。ノルウェー産サーモンで身色も良く美味しさの決め手になる脂もたっぷり乗ります。寿司の食材としても人気で、やわらかいお子様からご年配の方まで喜ばれます。サケとは異なる脂の乗り、やわらかさが新たな客層にも好まれるのではと

↑ 商品番号151 箱詰3切入
「サーモンの粕漬」 3,564円
カタログP3

発売に至りました。素材の持ち味を活かし、本長の長年培った「魚の粕漬」の手法で化学調味料なしで丁寧に一切れ一切れ漬けた本長の新商品です。



本長よりチーズの粕漬第3弾!! 「瓜粕漬入りチーズ」を販売いたします。今まで他にはない全く新しい粕漬の誕生です。以前瓜の粕漬の食べ方のご提案としてチーズの上に

瓜の粕漬をのせた食べ方を紹介させて頂いたいただきました。これを是非商品化できないかとの声もあり、この度商品化いたしました。やわらかいクリームチーズと程よい甘さの瓜の粕漬がよくあいます。バゲットにも塗りやすく、ワインや日本酒のお供にも最適です。新しい粕漬の形、是非お召し上がり下さい。(商品番号163) 80g・1袋 897円 カタログP1)

“この冬限りのお得な詰合せの登場です”

大好評、チーズの粕漬が3種類での発売になりましたことを記念して、11月～12月末まで限定の特別価格で販売いたします。箱入りなのでギフトにも最適です。

(通常価格 2931円を)
特別価格 2,600円



↑ 商品番号164 カタログP1
「チーズ粕漬3種詰合せ」

(内容・蔵王チーズ粕漬
・蔵王チーズ粕漬【黒】
・瓜粕漬入りチーズ 各1袋)

この冬より、鮭とサーモンの粕漬はすべて「個包装」になりました。

便利で扱いやすくなりました

冬だけの味「魚の粕漬」お歳暮、お年始、ご贈答用として、またご家庭用にもどうぞご利用下さい。

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、漬物ミニパックをプレゼントします。
なにが属くかお楽しみに!!
- ② 送り先1ヶ所につき10,800円以上のお買上げで1個口の送料が無料になります。
(7-ル代金は別途負担になります)
- ③ 1回につき送り先5ヶ所以上のご注文で次回使える「500円割引券」をプレゼントします。
- ④ 本長花舗の味「ご家庭用 粕漬詰合せ 250g」(商品番号④)を、1,296円→1,100円の特別価格で販売します。(11907P.6)
- ⑤ 在来野菜「鶴渡河原きゅうり 粕漬 140g」(商品番号⑤)を、702円→600円の特別価格で販売します。(11907P.6)

「山形発酵漬物」

6品目認定されました



9月、発酵漬物として県内10枚、27点が「山形発酵漬物」として山形県漬物協同組合より認定されました。発酵漬物は、

- ① 乳酸発酵漬物 ② 発酵床熟成漬物からなります。①には、「在来胡瓜のピクルス」「乳酸発酵した 温海かぶ甘酢漬」「ザワークラウト」の3点、②には「たくあんのみ噌漬」「野菜・山菜の粕漬」「みそら漬」の3点、合計6点が山形発酵漬物として認定されました。自然が醸し出す発酵漬物で「健康・おいしさ・美しさ」を体内に取り入れてください。

伊勢神宮奉納参拝



10月29日に高島屋の秋からの催し「味自選」の成功を祈念しまして、高島屋の各店食料品部部長と店長、部長と全国から味自選に出店している銘店の方々と伊勢神宮に参拝にまいりました。伊勢神宮に毎年、鯉節を奉納しておられる「かつおの天ばく」様のご紹介の元、本長も弊社の祖業である「粕漬」を奉納させていただきました。

食にかかわるものとして伊勢神宮に奉納できるのは大変名誉なこと。同時に伊勢神宮奉納品としての看板を汚さないよう、身の引き締まる思いでした。

(本間光太郎)

粹な黒塀 見越しの松



表の塀を黒く塗りた。大山町内の酒屋さんの黒塀を見た社長の思い付きでした。心配にひり早朝、大山町内を車で一周、意外と黒塀の多いことに気づきました。酒屋

さんの街「大山」らしさを表現するのに一役買う。そんな心意気もあって「黒塀」塗りが始まりました。器用な工場長が黙々と塗りはじめ、次第、社員も加わり、炎天の中完成しました。完成した黒塀から子供のころ春日八郎が歌った軽快な「お富さん」が自然と口に出ました。塀を越えて外から見える敷地内の松を「見越しの松」というそうです。私どものお店の塀沿いに2本の松があります。まさに「見越しの松」です。ここに粋な黒塀見越しの松。「お富さん」の世界が広がりました。(本間光廣)

キャッシュレスでお支払いのお客様に

5%還元

CASHLESS

決済代行会社

POINTS JAPAN

消費税込還元期間 2019年10月~2020年6月

ご注文方法

本長 で検索

24時間受付

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

☎ 0120-330-878

フリーダイヤル(通話料別) 受付時間/AM9:00~PM7:00 (携帯電話からご利用いただけます)

○ 本長

申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。

※必ず平型

☎ 0120-033-870

フリーダイヤル(通話料別) 24時間受付

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7