

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「ありがとう」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19号 平成25年6月
編集：本間 光太郎
本間 真悠子
庄司 葵

新商品！！

なすの塩麴漬



なすの塩麴漬

四季折々の野菜を使った塩麴漬シリーズ、夏は「なすの塩麴漬」です。原料は地元産「薄皮丸なす」を使います。文字どおり皮が薄く、紺色が強いなすで、麴の白になす

の紺色が映え、一層食欲をそそります。晩夏、秋の入り口の突の締まった秋なすの出回る頃「秋なすは嫁に食わずな」といわれる頃まで続けたいと思います。

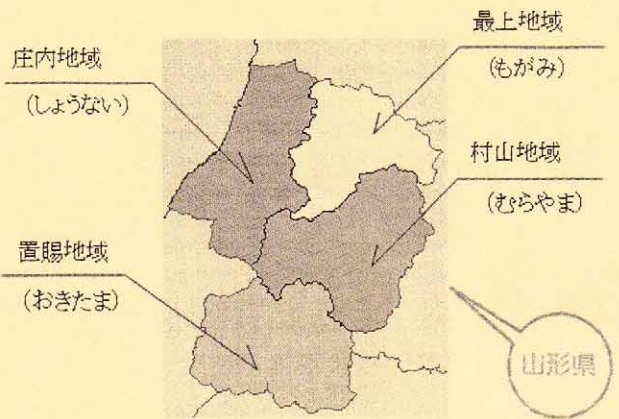
(商品番号 787) なすの塩麴漬 150g、1袋 525円
カタログP.7)

「山形本場プレミアム」

に認定されました！！

「西の京都、東の山形」、日本を代表する漬物産地として県内漬物業者の先輩達から幾度となく聞かされ、頭にすりこまれた言葉です。そんな先輩達に背中を押されるように山形の漬物文化の伝承、革新、価値の向上を目指した「山形本場プレミアム」認定事業を県漬物協同組合が中心となり立ち上げました。「山形本場プレミアム」は、数ある漬物の中でも主原料100%山形産とした、青菜漬、赤かぶ漬、茄子漬、おみ漬のみが対象となります。第三者委員会が認定し、認定商品には認定を証するシールを張ることが出来ます。我が社も、県内の15社とともに「山形本場プレミアム認定企業」に認定されました。

もっけだのー♪ 〜庄内弁〜



耳ざわりのいい方言、NO.1が「庄内弁」、2位が「松本弁」、3位は「江戸弁」だそうです。たぶん「おくりびと」等、庄内発映画の影響も大きいと思われます。大阪で暮らした時、すんなりと大阪弁に馴染み、庄内弁入りの大阪弁はそれなりに通用しました。ところが同部屋で山形市出身の内陸弁入り大阪弁は結構苦勞しておりました。省都圏、中部圏、関西圏とそれぞれ短期間でも暮らしていた経験から、庄内人は全国どこでも暮らしても言葉で苦勞しないと思います。それでも私が普段何気なく発し、表題の「もっけだの〜」は、商人ゆえに「儲かった」と誤解されたのでは？と心配になります。「こんな私にさえ、気を使っていたら恐縮です。有難う。本来そんな意味合いの、耳ざわりのいい方言が「もっけだの〜」です。どうか誤解のないようにお願いします。(本間光廣)

「もっけだの」



「もっけだの」は、山形県庄内地方で使われることば。「ありがとう」という感謝を表す。ことばの由来には諸説あるが、思いがけないことを指す「ものけ」が「もっけ」に変化し、転じてありがたいの意味になったという説が有力である。「もっけだ」は、「もっけの幸い」の「もっけ」のことである。

(週刊ことばマガジン)



素材紹介

在来野菜

「鵜渡河原胡瓜」

うどがわらきゅうり



「鵜渡河原胡瓜」は、
「うどがわらきゅうり」
酒田市の鵜渡河原
地区で栽培されていた
ことから産地名がつい
たきゅうりです。「酒田
きゅうり」とも言われ

昔から酒田市民にとっては、馴染みの深いきゅうり
です。長さが10cmくらいと短く、ずんぐりとした形
で、色がやや薄く、表面のイボイボが目立ちます。
いつぞやテレビを見ておりましたら、「鵜渡河原きゅう
り」そくりのソ連のきゅうりが紹介されました。
それもそのはず、ルーツは、欧州系シベリアきゅうりです。
はるかな地から渡、てきま、酒田に定着。パリッとし
た歯応えと肉質が人気です。本長では、この時期
限定で復刻版粕漬詰合せ、粕漬詰合せ250g袋
詰めに入れております。

(商品番号㉔ 詰合せ復刻版 750g 1箱 3,500円)
(商品番号㉑ 詰合せ 250g 1袋 1,050円 カタログP.5)

観光案内



～鶴岡を歩く シリーズ㉑～ 大山犬祭り

庄内三大祭の
一つ「大山犬祭り」
は、毎年、6月5日
に行われます。
酒田、鶴岡の祭り
より「深い趣き」
を感じるのは、大山



生まれのせいでしょうか。身を犠牲にして悪さをする
化け物(ムジナ)を退治した丹波の国の「ヌッケ犬」
が祭りの主役で、今は、榎尾神社の「お前立ら」
として祀っております。驚いたことに、戦い敗れた
「ムジナ」のお墓もあり、お参りする方もおられると
のこと。この敗者を思いやる大山人の気持が
大山犬祭りの「深い趣き」に通じるのでしょうか。

お客様の声



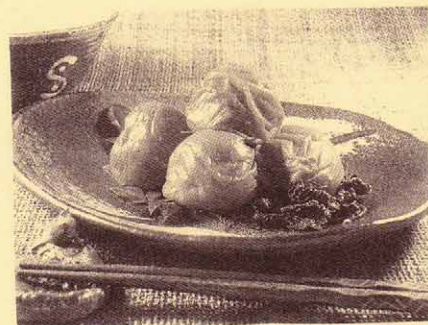
数年来無添加のおぼこ梅の梅干をいた
だいています。地産地消の安全安心は良品
だと思います。たいへんおいしくいただい
ています。(山形県 T.H様)

(編)ありがとうございます。本長の「家庭漬
梅干し」は、山形県庄内産のおぼこ梅を使
用しております。

「三年梅干し」

発売です。

まだ出ませんか、そんな根強いお客様が
おられる当社の「三年梅干し」。今年の夏、販売を
再開いたします。三年梅干しの品切れ期間中、
お買い上げいただきました梅干しを三年おか
せてから食べたというお客様がおられ驚きま
した。確かに塩カドが取れてきた事は実感
できますが、食に造詣の深い方でしたので、
クエン酸等、梅干しの効能が一層増すので
しょうか。そんなお客様のご要望に応えに
三年梅干しの発売です。



(商品番号㉔㉕ 三年梅干し 1kg 1箱 3,675円 カタログP.9)

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