

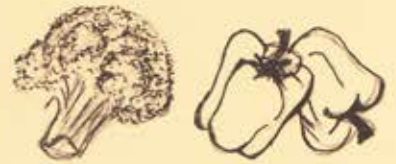
# もっけだの

もっけだの～ 尾浦の里通信

もっけだのへ...「おかげさまで」とい言葉  
 心情的厚い感謝を来す  
 庄内弁、社長のお蔭です  
 発行：第22号 平成26年11月  
 編集：本間光太郎  
 本間真穂子  
 庄司 葵

## 新商品！

## ブロッコリーとパプリカの塩麹漬



四季折々旬の野菜を使った「塩麹漬」を皆様にご提供いたしておりますが晩秋から冬にかけては「ブロッコリーとパプリカの塩麹漬」を新発売します。  
 ブロッコリーはレモンの2倍のビタミンCを含み、カロテンやカルシウムも豊富、免疫力を高める力があるとも言われ注目されている野菜です。それでも、食べるのが苦手という人もおります。そんな方にお勧めしたいのが「塩麹漬」です。また、パプリカも栄養価が高く、ビタミンC、Eが豊富な健康野菜です。当地では遊佐町がハンガリーの音楽交流がきっかけで産地になりました。赤や黄といったカラフルな色合いのパプリカ、緑のブロッコリー、麹の白と色彩がとても鮮やかで健康と美容に良いお漬物です。  
 (商品番号795)ブロッコリーとパプリカの塩麹漬 540円

## 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「刻み青菜」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 期間中(11/1～12/31)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」になります

④ 本長老舗の味「ご家庭用粕漬 詰合せ 250g」(商品番号⑨)を1080円→1000円の特別価格で販売します。

## 一汁三菜



漬物皿 ↑和食の基本

日本人の伝統的な食文化「和食」が昨年12月ユネスコ無形文化遺産に登録されました。最初に登録に動いたのは、京都の料理人たちが、日本の伝統的料理を知らない子供たちが多いことに気づき、このままでは「和食」が減っていく危機感から無形文化遺産に登録して保護しようと政府に働きかけ始めたのが発端だそうです。  
 「稲と杉の国」日本人の主食のお米、ご飯を中心に1種類の汁物と魚を中心に時には肉も付く主菜、野菜料理の副菜、豆腐等、大豆系の副々菜と3種類の菜からなる一汁三菜が「和食」の基本です。そして、ご飯と汁物の中間にご飯を美味しく味わうために漬物皿をおきます。長寿国、日本を支える「和食」そのよき脇役を務めているのが「漬物」です。

## お詫び

「山ごぼうたまり漬」  
 昨年「山ごぼう」が全国的に不作に見舞われ、原料が極端に不足し「山ごぼう」単品としては販売できなくなりました。そこで、お歳暮期間中は箱物の「冬のおすずめ詰合せ」5400円、「出羽路の香」(特大)5400円、「たまり漬詰合せ」3600円の中にもみ「山ごぼうたまり漬」が入っております

「筋子の粕漬」  
 私どもの求めている原料が手に入らず今年、販売を中止いたします。満足ゆく商品が出来るとなりましたら販売を再開いたします。

