

もっけだの

もっけだの〜 尾浦の里通信

もっけだの〜 「あかとり」といふ言葉
 山情の厚い感謝を表す
 庄内弁、会長の口癖也
 発行：第6号 平成28年10月
 編集：本間光太郎
 本間真悠子
 庄司 葵

ロゴマークがリニューアルしました

この度、本長のロゴマークがリニューアル致しました。本長の歴史は明治の頃創業者である本間長右エ門が兵庫・灘で酒造りの修業中酒粕を使った漬物のおいしさに着目したことから始まりました。以来庄内の豊かな自然の中で育てられた野菜をひとつひとつ丁寧にこだわりをもつて漬けています。また、漬物蔵では今でも寛政年間の「木樽」を大事に使い、伝統的な製法を続けております。新しいロゴマークはそんな本長の歴史を象徴する「木樽」を外枠に



あしらい、本長の文字をその中に入れました。字体は丸みを帯びた角のないやさしいものとなり、これまでの形態を継承しつつ、新しいロゴマークが誕生致しました。木樽マークだけでも本長だと分かるように浸透していかねたらと願っております。今後は順次新ロゴを使用したパッケージに変更になります。新ロゴと共にこれからも庄内に根ざした漬物造りを続けてまいります。

HONCHO



↑ 海外向けに、横文字ロゴも作成

Since 1908
 Inheritance and Creativity
 漬物

お酒の取扱いをはじめました

通信販売限定で、この冬より酒類の取扱をはじめました。以前より、お客様から日本酒と漬物を一緒にギフトで差し上げたい等のご要望が多く、また米どころ庄内は、酒蔵もたくさん「酒どころ」とも言われております。地元大山では毎年2月に「大山新酒・酒蔵まつり」が開催されます。そんな「酒どころ」より、おいしい日本酒とそれに合う漬物をご提案したく、この度「冬の一献」が新発売となりました。日本酒は、鶴岡市羽黒町、亀の井酒造の「くどき上手」2種、肴には本長の冬限定の「鮭の粕漬」に、漬物3種「民田なす辛子漬」「温海かぶ甘酢漬」「白菜漬」を詰合せました。12月初めより出荷となります。ご家庭用、ご贈答用、お歳暮にご利用下さい。



↑ 商品番号⑧「冬の一献」4222円
 ・くどき上手 純米吟醸 300ml
 ・くどき上手 辛口純米吟醸 300ml
 ・鮭の粕漬2切 ・温海かぶ甘酢漬
 ・民田なす辛子漬 ・白菜漬

新商品！ (あっさり粕漬)

「ゆず大根」



↑ 商品番号⑦「ゆず大根」
 150g 340円

この冬、新登場するのは「ゆず大根」。庄内砂丘地ぞとれた大根を使用し、ゆずの風味の粕を加えました。酒粕のいいところにお召しあがり下さい。

「申(さる)年の梅ぼし」



(↑ 天日干し作業 5月)

本長の梅ぼしは、庄内松山産「おぼこ梅」を使用し、水で塩抜きをしない昔ながらの漬け方をし、天日干しをしておいしさを保っています。「申年の梅」は、平安時代の申年、悪疫の流行を時の天皇

が「梅干」と「お茶」で抑えたことに由来する縁起のいい「申梅」と珍重しております。(商品番号⑤「家庭漬梅ぼし」1K.3639円)



天皇、皇后両陛下が来鶴



天皇、皇后両陛下が、「第36回全国豊かな海づくり大会」ご出席のため、9月10日から12日までの3日間、庄内に滞在されました。天皇陛下が生前退位のお気持ちを表示されてから、初の地方公務となったこともあり、地元では、温かくお迎えしようという機運が盛り上がりました。私も最終日「鶴岡アートフォーラム」に向かわれる両陛下を歓迎、お見送りいたしました。沿道は大勢の人並みが途切れることなく続き、両陛下が一人一人と目を合わせようという優しい笑顔で手を振られました。地元紙が「庄内に注いだ優しさ」「優しい笑顔で人々と交流」とその場を適切に報道しております。

私も本長では、大会のお弁当の漬物の一品として「ヤコンたれ漬」を、また鶴岡アートフォーラムでの昼食会では、「沖田なす浅漬」「外内島きゅうりみそ漬」を、エルサンさん提供の食事に取り上げていただきました。前回の両陛下ご訪問時に、続く栄誉に社員一同、感激、感謝しております。(木間光彦)



←4年ぶりに国内を「お召し列車」が走りました。(酒田市～鶴岡市間)

観光案内

シリーズ⑮～

本間家日本邸



♪本間様には、及びもないが、せめてなりたや殿様に♪と歌われた酒田の本間様。私も「本間」姓ですのご親類ですかと誤解され大変恐縮した経験があります。残念ながらも、たく繋がりが

なくここ庄内は「本間」姓が多いと、酒田の本間家は雲の上の存在です。そんな憧れの酒田の本間家日本邸を訪ねてきました。日本一の大地主、豪商といわれる本間家の礎を築いたのは三代、光丘。幕府巡見使一行の本陣宿として武家屋敷を新築。そのほび続く建物は普段生活していた商家造り。受付の方に声をかけると丁寧に案内してくれます。近くの「本間美術館」も見学しました。風砂を防ぐ困難な植林事業もやり「公益の祖」とも言われる光丘。江戸中期から昭和の代までの激動の200有余年と代々繁栄した本間家を偲びつつ酒田をあとにしました。

*住所：酒田市二番町12-13 *アクセス：JR酒田駅から車で6分

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「粕漬瓜」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。(ケル代金は、別途負担になります)
- ③ 本長老舗の味「ご家庭用粕漬詰合せ250g」(商品番号⑨)を、1134円→1,000円の特別価格で販売します。

お客様の声

あまり塩辛くもなく、野菜もパリパリしていて、とても美味しかったです。残った味噌や粕ももたないと思い、魚や肉を漬けてみましたが、美味しかったです。(北海道 N.Sさん)

⑤ 粕漬や、みそ漬の残りも再利用していただきありがとうございます。残った粕やみそは、旨味が凝縮された万能調味料です。お料理にどうぞご利用下さい。粕がゆめに入った商品もございます。(商品番号⑮) 復刻版粕漬 3780円)

ご注文方法

本長 で検索

24時間受け付けます

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

申込用紙を封筒に入れご郵送下さい。
※必ず不要

0120-330-878

フリーダイヤル(通話料無料) 受付時間/AM9:00～PM7:00
(携帯電話からもご利用頂けます)

0120-033-870

フリーFAX(通話料無料) 24時間受け付けます



〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7