

しきだの

もっけだのへ 尾浦の里通信

もっけだのへ …「あいどり」といふ言葉
庄内分、会長の口癖です
発行：第36号 令和3年10月
編集：本間 真悠子

ご挨拶

皆様にはお変わりなくお元気でお過ごしのこととお喜び申し上げます。常日頃は格別の引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。さて、野菜の仕入れから始まる漬物業という農業に近い職業柄でしょうか。昨今の気候変動の激しさ、人口減少と高齢化を強く感じております。そんな厳しい農業環境ですが、今年も庄内平野ではイネが稔り、広大で平坦な庄内の大地が一面黄金色に染まっております。また家の庄内柿の実りが短い秋に彩りを添えております。高い山の初冠雪の知らせとともに、皆様に今年も暮れのご案内をする頃となりました。いまだ終息しないコロナ禍ですが、暮らし何きもずいぶん変わりました。外出を控えることで、対人関係も疎遠になりました。この一年、お世話になりました方への感謝の気持ちを贈る「お歳暮」にもご利用いただけます。冬のご案内をお送りいたします。この期間だけ、通販だけの特典をご用意しました。贈り物のみならず、この一年頑張った冬に向かう自分に対するご褒美としてもご利用賜りますようお願い申し上げます。コロナ禍の寒さに向かいます。いつも以上のご自愛をお祈り申し上げます。

令和三年十月 株式会社 本長
会長 本間 光廣



「新ブランド～荒波～Aranami」



| 本是一選 |

荒波

12月から冬季限定で販売していた魚の漬物ですが、この度「荒波 Aranami」という新ブランドで販売することとなりました。ここ鶴岡は山の幸も豊富ですが、海の幸も数多く採れます。しかし海産物を加工する業者はそう多くありません。庄内や水揚げされる魚には、庄内浜ブランド魚ともいわれる「おばこさわら」や嚴冬の時期にあがるタラは「寒タラ」としてこの時期の名物となっております。庄内の自然の恵みをいかすという経営理念のもと、庄内の海の恵みも粕漬やみそ漬等の漬物にしてゆきます。

★この冬オススメ商品★

■たくあんみそ

酒田市浜中地区の干し大根を山形県産つや姫のねからで漬け込み、昔ながらのたくさんの風味を活かしたみそ漬です。甘い深み熟成された深い味わいが楽しめます。（↑商品番号349 100g・1袋・368円）



■粕漬みょうが

9月中頃から当地の産地、黄金地区から「秋みょうが」が入荷します。サクサク感覚の漬物にしても活きてます。冬は、粕漬がおススメです。（↑商品番号12 120g・1袋・702円）



「むう里」ガリニューアル

通常小袋として販売しております。人気商品きゅうりゅうじゅ漬「むう里」が、お客様の声を受けこの度リニューアルしました。きゅうりゅうじゅの切り方を約10通りの大きさに小さくカットすること。ご家庭で包丁を使う必要がなく、ひと口サイズで食べられるようになりました。味もより滲みやすくなりました。（商品番号401 140g・1袋・432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 漬物ミニパック をプレゼントします。
なにが届くかはお楽しみに!!
- 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。
(クル代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
1,296円→1,100円の特別価格で
販売します。

お客様の声

からし漬や粕漬は洗ってから食べた方が
良いですか? 神奈川県 I.S.さん

答 全ての漬物は、水洗いせずそのまま食べられます。
ただしそのままでは「からし漬」は辛みが強く、「粕漬」
はアルコールがさくつく感じの方は、キッチンペーパー等で
ふきとり薄めに切って、容器に入れて2~3時間置
くと、辛みやアルコール分が飛びやすくなります。
調味液や調味料も、料理の味つけとして利用
ください!!

つや姫育成グループ 「日本育種学会賞受賞」

今春、「つや姫」を育成した山形農研水田試験所
が2020年度育種学会賞受賞という報道がありました。
もともとこの地は優れたイネの種子を創る「民田育種家」
を数多く輩出した地でもあります。創立から
100年の試験所と地元稻作農家の方々の努力
と協力で世に出た品種が「つや姫」。その差分で
コシのある食感が特徴の「雪若丸」です。それを
味覚でも高い評価を得ております。しかもながら、
長く続くお米の消費の減退に、このコロナ禍、販
売づくり苦戦を強いられております。お米の消費
は稻作農家さんを元気づけ、国内食料自給率
の向上。さらには健康的な和食にもつながります。
輝かしい実績を積み重ねている当地水田農業試
験所が長年の年月を経て創出した山形県ブランド
米が「つや姫」「雪若丸」。この時期、新米
つきだごめ美味しさを是非、味わってください。

商品番号	価格	商品番号	価格
102D	2kg 1581円	110C	2kg 1,548円
104I	5kg 3,610円	110I	5kg 3,472円

編集後記

「もっせだの~ 第36号はいかがでした?」
ご意見、ご感想お待ちしております!!

地元の見どころ



今年の夏号で、5月
の連休用にと
「いこいの村森林公園」
のチャーリング火炉
をご紹介しました
が、秋には一面、
コスモス畑に変わ
っていました。
今年は7月の中旬

から2週間、雨なしの天気の影響か丈が短いそうです。
それでも集団で見事に咲き地元住民のいこいの場ともなっています。松林を吹き抜ける風も爽やか、虫の音も絶えず、遊歩道沿いに秋の草花を満喫できます。将来は年間を通じて季節の花を楽しめる森林公園を目指すそうです。近くの「大山公園」も秋の様相を楽しめます。「加茂水族館」先々、秋の連休おやすみコースです。

*「いこいの村公園」

住所: 山形県鶴岡市千家東田 龍花山
1-1
本長より車で約10分



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>

0120-330-878
フリーダイヤル(通話料無料) 受付時間: 08:00~18:00
(携帯電話からご利用頂けます)

0120-033-870
フリーフAX(通話料無料) 24時間受け付けます

本長

〒997-1124 山形県鶴岡市大山一丁目7-7