

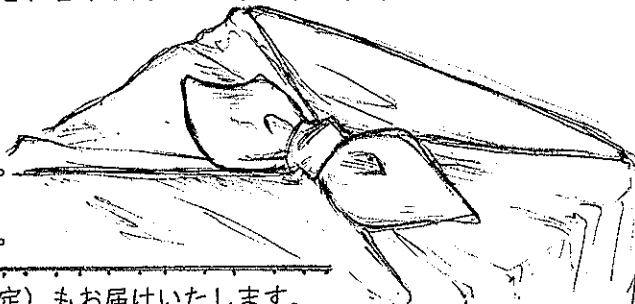
2010年総合カタログをお届けいたします。

「いちご煮」をはじめとする味の加久の屋自慢の海の幸の数々を、年間を通して
お買い求めいただけるカタログとなっております。
ご自宅用はもちろんのこと、季節の贈り物やお慶びごと、お悔やみやお見舞いなど様々な場面
おつかいいただけます。お贈りする方のまごころも一緒にお届けできますように、心をこめて
ひとつひとつ手作業にてお包みいたします。

『特別限定』と表記しているものは、厳選した素材のみでの生産となっておりますので
数に限りがございます。本当に美味しいものだけをお届けしたいため、当社の基準に満たない場合は
生産を見送ることもございます。

ただ今「本格鯖」が売り切れとなっており、
秋の販売にむけてご予約を承っております。
お客様には大変お待ちいただいておりますが、
どうかご理解のほど、よろしくお願いいたします。

お手元のカタログで、どうぞ一期一会の
美味しい真心を四季折々にお楽しみくださいませ。



母の日、父の日キャンペーンカタログ（期間限定）もお届けいたします。
この機会に、日頃の感謝の気持ちをかたちにしてみたいはいかがでしょうか。（利野）

か
く
の
や
便
り

第32号
平成22年4月

青森シャモロックのせんべい汁

せんべい汁は八戸市を中心とした地域で、約200年前
から食べ親しまれています。最近では、流行の
B級グルメとしてテレビや新聞でよく見られるよう
になりました。ファンの方も増えているようでとても
嬉しく思います。

味の加久の屋の「せんべい汁缶詰セット」は、お手軽
にせんべい汁が楽しめるので大変ご好評をいただ
いております。

作り方はとっても簡単です。具入りせんべい汁スープを
お鍋に入れてあたため、クツクツと煮だってきたら、
おせんべいを、パリッ、パリッと

割って約3分煮込むだけ。
おせんべいをほおばった途端、
濃厚で肉の旨みを感じら

れるスープが口の中いっぱいひろがります。
体があたたまるのはもちろんのこと、心まで温まります。
青森県畜産試験場が20年かけて生んだ地鶏「青森シャモ
ロック」を使っています。



放し飼いで通常のブロイラー
より2倍の期間をかけて育てた
この地鶏からは、ほんとうに
出汁がよく出るんです。
適度な歯ごたえのあるお肉も
入っていますよ。

青森県の地鶏「青森シャモロック」で作ったせんべい汁
の美味しさを、ぜひご堪能くださいませ。（村木）

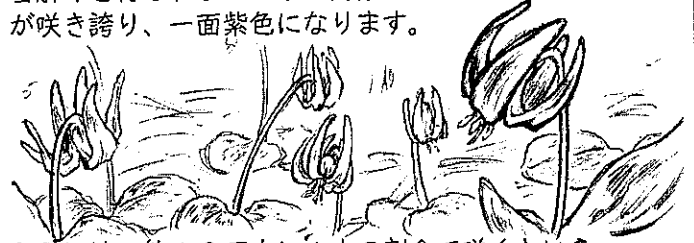
カタクリの小径

かたくりの花って知っていますか？
早春、野にうつむくようにひっそりと
咲く薄紫色の花です。

かたくりは、ユリ科の植物で1枚の葉ができるのに
3～4年、2枚目の葉ができるのにさらに3～4年
かかり、花が咲くまでに7年～8年かかるそうです。

平成12年春、かたくりの群生地が青森県黒石市の
雷山（いかづちやま）で見つかりました。
3ヘクタールに広がる大群生地は日本最大級とのことで、
市の新たな魅力としてPRしようとボランティアの方
たちで保護をしながら、一般公開されるよう
になりました。

カタクリの小径（こみち）と名づけられ、春になると
雪解けを待ちわびたように薄紫色の可憐なかたくりの花
が咲き誇り、一面紫色になります。



ここには、約10万本に1本の割合で咲くという
白いかたくりの花も数本あるそうですよ。

公開期間は、4月25日～5月10日頃で開花時期に
合わせて日程を調整し、花が散った時点で終了になります。
自然そのままの素晴らしい景色をみんなで大切に
守っていききたいですね。（橋本）

《お客様のお声をお聞かせください》

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対する
お便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映
させていただきます。

※今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、ダイレクトメールの封筒を、同封の返信用
封筒にお入れになり、ご返送ください。