

缶詰本、当選者発表!

「缶詰本」プレゼント当選発表 いちご煮缶詰【発売30周年】を記念いたしまして、11月1日～12月10日の期間中6,000円以上ご注文いただきました皆様のなかから抽選で30名様に、缶詰博士・黒川勇人さんの「缶詰本」をプレゼントさせていただきました。この「缶詰本」には、味の加久の屋の缶詰「いちご煮」と「八戸沖秋さば」を使った【缶たんクッキング】レシピが紹介されています。

書店などで見かけましたら、ぜひ手にとってご覧になってみてくださいね。(田名部)

いちご煮缶詰【発売30周年】記念、缶詰博士 黒川勇人さん「缶詰本」プレゼントの当選者は以下の方々です。昨年末に発送させていただきました。

ご当選おめでとうございます。

神奈川県 M.M様/東京都 K.Y様/新潟県 I.T様/埼玉県 Y.T様/岩手県 S.N様/
新潟県 H.T様/静岡県 H.T様/愛知県 O.H・O.T様/千葉県 W.K様/
高知県 K.I様/東京都 Y.K様/愛知県 N.K様/秋田県 O.Y様/岐阜県 O.S様/
京都府 S.T様/秋田県 Y.M様/愛知県 M.K様/東京都 S.K様/埼玉県 T.S様/
福島県 O.M様/大阪府 I.H様/宮城県 Y.A様/山口県 N.K様/埼玉県 T.S様/
岩手県 S.K・S.A様/新潟県 O.K様/千葉県 Y.H様/東京都 N.Y様/
神奈川県 H.K様/神奈川県 T.M様

横浜 高島屋 「青森の物産と観光展」

1月11日(水)～16日(月)の6日間、高島屋で「青森県の物産と観光展」が開催されました。味の加久の屋も出店しており、そのお手伝いとして13日から横浜市に行ってきました。

物産展は連日、青森県を愛する人々で会場が賑わい、大いに盛り上がりました。

横浜のど真ん中、高島屋の8階では、津軽弁と南部弁が飛び交い、私も負けじと八戸弁まるだしで、お客様とお話しました。

いつも、ご注文をくださるお客様もお越しくできました。震災のご心配をいただき、「営業再開できて、本当によかったわね」と、温かく手を握ってくださいました。初めて拝見するお顔に少し緊張気味の私でしたが、お客様の優しいお心遣いを直で感じ、とても感動しました。

機会があったら、もっともっとお客様と触れ合ってみたいと強く思った3日間でした。(村木)



「真鱈」と「初雪たけ」で作る鍋、 「雪々鍋(ゆきゆきなべ)」

冬の味覚を代表する魚といえば、さかなへんに雪と書く「鱈(たら)」ですね。鍋にすると体が温まって本当に美味しいですよ。

以前、加久の屋便りで青森の郷土料理・鱈のアラと野菜を煮込む「じゃっぱ汁」をご紹介しましたが、今回は、冬の青森の旬の食材を使った鱈のお鍋をもう一品ご紹介いたします。青森特産のきのこ、真っ白な「初雪たけ」と鱈と豆乳で作るお鍋。まさに雪のように真っ白なお鍋の様子から『雪々鍋(ゆきゆきなべ)』と名付けられたそうです。豆乳とだし汁を半々にしたベースに初雪たけ、鱈を入れ、ポン酢でいただきます。メインの白子は生食用の新鮮なものをお好みの状態になるように、しゃぶしゃぶしていただくのがおススメだそうです。そして締めは、寄せ豆腐。100%の豆乳を入れ、にがりで固めます。お玉ですくって「ごまだれ」でどうぞ!

ご家庭で作るときは、初雪たけのかわりにえのきや白しめじなどを使ってもいいですね。実は、私もまだ雪々鍋は食べたことがないので今度試してみようと思っています♪

(橋本)

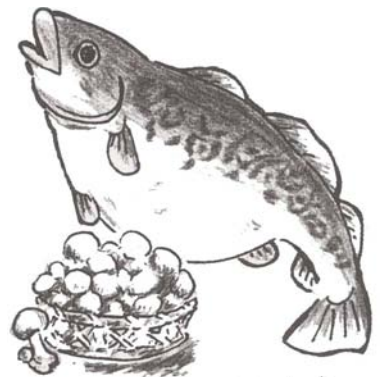


イラスト:東

「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きたいと思っております。

※今後、味の加久の屋からの情報がご不要という方は、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。