

八戸漁港

味わい鯖



～新商品『味わい鯖』のご案内～

皆様に大変ご好評をいただいている「八戸鯖 水煮」は、八戸前沖の真サバの中でも、脂の乗った大きいものが獲れなければ製造をしない逸品です。そのこだわりのため、販売できない年もありました。しかし、夏以降に八戸に水揚げされる中には、良質な脂を持ったサバも数多くあります。そこで、もっと気軽に美味しくサバを味わっていただきたいという想いから、新しいラインナップをご用意いたしました。その名も『味わい鯖』。水煮に加えて、皆様からご要望の多かった味噌煮の二種類をご用意いたしました。

新鮮な良質のサバを丁寧に処理し、身が崩れないように優しく手詰めした水煮。

味噌煮には、国産大豆と米だけの原料を温泉熱で醸造した白味噌を用い、味噌本来の味が立つように化学調味料は一切使用せず、煮汁たっぷり仕上げました。

栄養化も高い美味しいサバを、一年中もっと多くの人に味わって頂きたい・・・そんな想いから生まれた『味わい鯖』シリーズ。是非、ご賞味下さいませ。

(利野)



の
か
く
の
や
便
り

第57号
平成26年4月

桜流鏝馬(さくらやぶさめ)

青森県の桜の名所のひとつ、十和田市の官庁街通り、愛称「駒街道」。ソメイヨシノ・シダレザクラなど156本の桜と樹齢100年からの赤松168本とのコンラストが美しい桜並木は、「日本の道 百選」や「新日本百景」にも選ばれています。

桜が満開になる頃、ここ駒街道で全国でも珍しい女性限定のやぶさめ競技大会が開かれます。馬は日本の馬、馬を駆るのは全て女流騎士、装束は古式ゆかしい和装。約100mの走路には、点数が違うのが3ヶ所あり、全速力で走る馬の上から、矢を放ち的を射る。その10～13秒ほどで駆け抜ける迫力ある様は、一瞬たりとも目が離せず、個性あふれる華やかな衣装を身にまとい次々と的を射抜く勇壮な姿にくぎ付けになります。華やかで凛々しい女流騎士たちは桜並木に負けない美しさです♪

(橋本)



イラスト: 凍

《お客様のお声をお聞かせください》

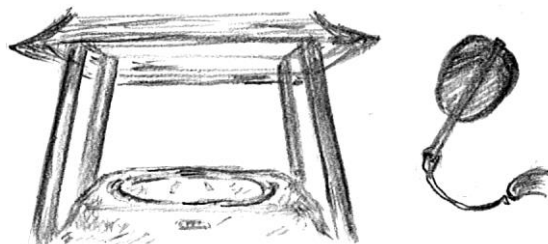
この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思っております。

※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。

相撲王国青森

今年1月、大相撲初場所で大関・琴奨菊が、日本人力士として10年ぶりに優勝しました。連日、新聞でも取り上げられ相撲界は一気に盛り上がりましたね。

青森県は、すもう王国です。小中学校に土俵が設置されているところが多く、年間行事やお祭りなどでは相撲大会が開かれ、小さい頃から相撲に慣れ親しんでいます。



熱心な指導者も多く、部活や近所の稽古場で力士を夢に日々稽古に打ち込む子供もたくさんいます。幕内に送り出した数は全国1位。身内や近所に力士がいる人も少なくありません。テレビの中継が始まると、力士と一緒に踏ん張りながらエネルギーに応援します。県内ニュースでは、県出身力士の全ての取り組み結果が発表されるので、郷土の力士たちの奮闘ぶりも陰ながら応援しています。

250年以上も続く日本の国技・相撲、これからもずっと押しの一手で応援していきたいと思っております。

(村木)