



# 恋だより

鯉の宮坂・宮香本舗

フリーダイヤル 0120-25-7188

fax 0238-21-2309

URL <http://www.koi-miyasaka.com>

■ 第33号 平成22年2月発行

■ 発行 鯉の宮坂・宮香本舗



〈季語/寒紅：寒中に製造した紅は発色も良く品質も最上とされ、寒中を強く過ごすようにという縁起もあった〉

日野草城(ひのそうじょう) 1901年(明治34年)7月18日 - 1956年(昭和31年)7月29日]は日本の俳人。本名は日野克修(よしのり)。昭和9年「俳句研究」に新女官初夜を描いた連作の「ミヤホテル」を発表、俳壇を騒然とさせた。戦後大阪に転居し、「青玄」を創刊主宰。

デビュー当時の日野草城は、官能的な作品で俳句を変えた男と呼ばれました。この句では古妻と表現しているものの、同じ俳人であつた下の愛妻(やま)は、健康で魅力的な女性だったようです。対して草城は肺病で長患い、ベッドに伏せたままです。彼はこの妻をかまてやることが出来ずに随分と悩んだようですが、この句はまりと紅を引いた妻の姿に早く良くなって欲しいと感じて詠んだ句ではないでしょうか？ちなみに(やま)は病床にある草城をなくさぬ、励ますために句作を始めました。

ごあいさつ

## ～ココロの掃除～

皆様少し遅いご挨拶になりましたが、明けましておめでとうございます。旧年中は格別のお引き立てを賜りまして、誠に厚く御礼申し上げます。年末年始米沢は、地球温暖化でどこに行っちゃったの？と言いたいくらいの寒波に襲われました。現在も弊社の駐車場には、除雪した雪が3メートル以上の小高い山になって駐車スペースを塞いでおります。また店舗の前の4車線の道路では、中央分離帯が2メートルもの雪壁になり、道路の幅も狭くなり2車線になってしまいました。しかしながら一般の人々にとってはやっかいなものでも、春には雪解け水となり田畑を潤し、除雪や排雪などが冬場の大切な仕事となる土木関係の業界の方々にとっては、恵みの雪となるのです。雪国では降るものが降らないと地域経済が活性化しないのも事実なのです。

さて今回は、新年に届いた雑誌の「マルマガ」から、「ココロの掃除」を紹介します。配信者は本田晃一(36才)さん。彼は20代でセミリタイアしながら現在も年商20億円を計上している、IT関連の経営者兼カリスマコンサルタントです。

ココロがネガティブになり重く感じる時、その裏に隠された気持ちに気付いてあげると、オセロを引っくり返すように、一瞬にしてココロが晴れ、気持ちが明るくなるそうです。これを「ココロの掃除」と呼びます。たとえば、大切な人を失うと悲しいという感情が湧きます。でもそれは、それだけ大切に好きな人がいたという証しです。車を運転し渋滞にはまった時などは、とてもイライラすると思います。それはどうしても時間内に行きたい場所があるからです。つまりイライラするのは、どうしても行きたいという意欲がある証拠なのです。また自分を誰かと比べて落ち込んだとき、それは上を向いている証しです。上を目指そうとも思わな

ければ、比較することもないでしょう。同じようになりたいという自分がいるからです。夢や理想がない人は、嫉妬すら感じることはないでしょう。

こんな風に人は何か行動を起こし、変化して成長しようとする時、ネガティブ、ポジティブという2つの感情が訪れるそうです。ただ面白いことに、ネガとポジという2つの感情を同時に感じることはできません。だからもしネガティブな感情に襲われたとき、そもそも自分はどうしたいんだろうって優しくつぶやいてみましょう。そうすれば前述のように、反対側に隠された本来のポジティブな気持ちや意欲に気付く筈です。そしてその結果ちよとでもココロが軽くなり、ちよとでも変化を感じたら、おお、自分は毒いぞと褒めてあげましょう。こうすると間違いなく沈んだ気持ちも明るくなるそうです。

もう一つは、京セラの稲盛和夫氏の著書から、人生を幸福にする方程式を紹介します。

〈人生 = 能力 × 熱意 × 考え方〉という方程式で、熱意と能力は「0～100点」、考え方は「プラス100～マイナス100点」という得点に設定します。するといくら能力が高く、情熱があっても最後の考え方がマイナスであればマイナスの結果しか得られないということに気が付く筈です。考え方とは、人間としての生きる姿勢であり、世をすね世を恨み、まともな生き様を否定するような生き方をすれば、マイナスが作用し、人生や仕事の結果は能力があればあるだけ、熱意が強ければ強いただけ、大きなマイナスになってしまうのです。考え方一つで大きく人生が変わってしまうとは……。だったらときには「ココロの掃除」も行って、明るく元気に前向きに、何事にもプラス思考で取り組んで行きたいものですね！

代表取締役 宮坂 亮 拝

アルカディア おきたま再発見 シリーズ 第6回

……… いつまでも語り継ぎたい、残したいものがここにある。

## 安久津八幡神社(高島町)

### ～歴史と信仰～

安久津八幡神社は、貞観2年(860年)、慈覚大師が豪族の安久津磐三郎の協力で阿彌陀堂を建立したのが始まりです。つまり元々はお寺だった訳ですが、その後、平安後期に奥州平定のため、源義家が戦勝を祈願し、鎌倉鶴岡八幡宮の分霊を祀り神社となりました。当時盛んに行われた神仏習合の考えから八幡神は、元々阿彌陀仏が化身したものであるという「本地垂迹説(ほんじすいじゃく)」が根拠にあったものと考えられます。以後、長井・伊達・蒲生・上杉と歴代領主により保護され、社殿の造営や社領等の寄進が行なわれてきました。鎌倉時代最古の民間文庫として知られている金沢文庫には、弘長3年(1263年)「出羽国屋代庄八幡宮」で修行していた能

海・堪忍等の若い僧がそれぞれ仏書を書き、入庫した物が今でも残されております。特に伊達政宗の尊崇が篤く、広大な社領を寄進され「東八幡宮」とも呼ばれていました。政宗は重臣の片倉小十郎を以て総裁に任じ神務までも司り、隆盛を極めました。伊達氏に変わり蒲生氏が領主になると社領は没収され社頭は衰運しましたが、その後も祭祀は現在まで継続されています。

### ～建造物と景観～

「生い茂る樹木に囲まれ苔むす石畳参道の入口左手に端麗な姿の三重塔。参道途中に舞楽殿。その奥に本殿があります。この三建造物は県の指定文化財とな



〈写真撮影：河合哲雄氏〉

ており、三重塔は寛政9年(1797年)に農民の寄附で再建されたもので、初建は寛永2年(1625年)といわれています。方三間造で銅板葺き、置賜地方唯一の層塔です。舞楽殿は室町末期のものといわれ、方一間室形造、茅葺きとなっています。毎年5月3日には、倭舞(やまとまい)、9月15日には延年の舞が多品高く、古式豊かに舞われます。本殿も、三間社流造、重厚な茅葺き屋根となっています。

また境内には、鐘つき堂、千年松、流鏝馬的場跡などがあり、裏山一帯には安久津古墳群(鳥居町支那)や数基が点在しています。その他、片葉の葺、片目の鮎、翁婆の石、源義家の足跡、千年松(町指定文化財)、奥の院の洞窟、弘法清水などの七不思議伝説も残っています。三重塔の周りは桜に囲まれ神社の西方の山は5千本ほどのつつじで彩られています。この安久津八幡の一角の景観を守るため、「八幡山を守る会」も結成され、地域住民のボランティアが熱心に活動を行っています。

『美食(旅)とは異物との衝突から発生する 愕きを愉むことである。』

By 開高 健(作家)

台湾 B級グルメ編 その3

ぜんまいばんこう

千思万考

あれこれと思い 巡らすこと

前々回の台湾グルメその1では、私の旅に対する主観やスタイルについて述べた。その旅を構築する主要コンテンツは、個人旅行、街歩き、移動と読書、未知の食・未知の人々との出会い、非日常空間である。しかし大事なエッセンスがこぼれ落ちていた。まずは旅の計画を立てることである。新しい旅の始まりは、一つの旅が終わった瞬間にスタートする。次はどこに行こうか、何を食べようか、どんな本を持って行こうか、あれこれ夢想し、計画を立てていく事自体が旅の醍醐味、大きな楽しみであることには異論がないと思う。もう一つは旅中で起こるハプニングや事件である。私の旅では、イヤだと断っても必ず向こうの方から予期せぬ出来事やトラブルがやって来る。

きこくしゅうしゅう

鬼哭啾啾

身の毛もよだつ恐怖 や悲慘なようす

一番辛く苦しかった思い出は、なんといってもメキシコシティで「モクテスマの復讐」に遭ってしまい、「おかあちゃん、何でもしゃべります。もう悪さはしないから堪忍して下さい!」って懇願しちゃうような瀕死の状態です。3日間寝込んでしまったことである。復讐とは、スペインのコレテスに滅ぼされたアステカ王国最後の王、モクテスマ2世の怨念が食べ物に乗り移って、異邦人に襲いかかることなのだ。彼に襲われると健康のバロメーターである山吹色の固形物の排せつが困難になる。そしてまるで鉄の爪を持ったプロレスラー、フリッツ・F・エリックにストマッククローを仕掛けられ、のたうち回ったアントニオ。猪木のようになってしまう。五臓六腑がねじれるような苦しみが襲い、10分おきにお尻から水分だけの排せつが始まり、それが延々と続くのである。加えて彼の地は2千メートルを超える高地にあり、空気も薄い、文字通り息も絶え絶え瀕死の状態、まさにまな板の上の鯉太郎になってしまった。食べ物や生水には気を付けていたが、おそらく彼の怨念は、果物やサラダを切ったナイフに潜んでいたのではないだろうか。先月も受けたばかりだが、大腸カメラ検査(CF)の下剤をいたたく度に、アステカ王国最後の王のことを思い出す。



アステカ文明 ヒスイの仮面

おうのうしんぎん

懊惱呻吟

小悩みもたえて 苦しみをくぐること

もう一つ忘れられないのが、タイのミャンマ

一國境近くで食べた、名物のナマズの激辛焼きた。ナマズに真っ赤な唐辛子がたっぷり塗ってあり、唐辛子がレンガ色に変色した身を手でむしり取って食べた。小指もなく思ったより淡泊でむっちりとした弾力のある歯ごたえだった。これは美味しいと思った瞬間、脊髄から脳天を突き上げるような辛さが襲ってきたのだ。空いた口が塞がらないという表現があるが、唇の端から涎と泡がこぼれ、まさしく口が麻痺して締まらない。嗚咽を繰り返しながら涙と鼻水と涎にまみれ意識が遠のいて行く想定外の辛さであった。無理するなという店主の嘲笑に、ニッポン男子の活券を付けて丸々一匹食べきった。しかし悲劇はこれからが本幕だったのだ。食事が済んで小用のためにトイレに入ったが、小用が済んでしばらくすると、股間がムズムズ、ヒリヒリ、しばらくするとこれが痛みに変わってきたのだ。私は男性なので、下半身に排せつと生殖を司る愚息(最近では排せつ専用になってしまった……)と、ラジエター機能を備えたシワシワの中着袋を携帯しているが、この小道具たちは思いの外、刺激物には弱いのである。



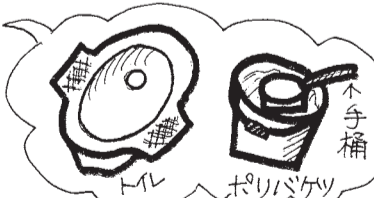
しちゅうきゅうわり

死中救活

追いつめられた状況にあって、助かる道を死に模索すること

その昔中高時代の合宿や旅行の時、眠りこけた友人のパンツを下ろし、彼らの小道具たちにトクホンのスプレーやサロメチル、かゆみ止めのキンカンを塗ったり塗られたりする悪戯が流行っていた。被害者になるとそれはそれは苦しいもので、洗っても洗っても痛みが引かなかった。まさしくミャンマーの悲劇も同じものであった。私は小用時に不用意にも唐辛子の辛さがべっとり残った指先で愚息を握り、運悪くその指で中着袋をさわってしまったのだ。あまりの激痛に取って返して食堂のトイレに駆け込み、蛇口からホースを繋いで、約1時間下半身を丸出しで我が小道具を洗浄し続けた。もし日本だったら、恥も外聞もなく119番に電話していただろう。だが更なる悲劇が起こる。あわれ鯉太郎君は、翌日の未明にお尻の穴から火が噴いて、明け方まで両足が痺れて立ち上がれない状態になるまで便器にしゃがみ込んでいた。

東南アジアの国々のトイレは、水がめ(大きなポリバケツなど)に手桶という、トイレットペーパーが不要の手動式ウォッシュレットが多いが、この時は直径が50センチ、優に90リットルはあるというポリバケツが2杯空になった。



かぶくいく

禍福倚伏

災いと福が表裏一体となつて交互に出現することの例え

ここで紹介したのはたった2つの出来事であるが、もし私が今までの旅の動機や

内容、旅程、その旅中に起こった椿事などをしたためれば、おそらく400字詰原稿用紙で4000枚を超える「レ・ミゼラブル」並みの超大作が出来るかもしれない。タイトルは「トラベル・トラブル・ミゼラブル」なんぞどうだろう。過去にはパスポートや有り金を奪われ、身包みを剥がされたこともあるし、「類は友を呼ぶ」というが同行者もよくハプニングに見舞われる。被害に遭った友人の名誉のために、地獄まで持っていかなければならない秘事もある。私がその秘密をバラしたら、おそらく彼は一家離散に追い込まれ生きてはいけないただろう……。もちろん感激、感動を味わった場面は、旅の数を下らない。しかしながらどんな感動を受けた場面よりも、思い出しただけで赤面するような失敗や失態、悔恨に囚われた苦い思い出の方が、後々までずうっと覚えているものなのだ。だから旅中は失敗を恐れず、何事か予期せぬ不測の事態が起こっても、バタバタしても始まらない。ここは腹を据えてどお〜んと構えていければいい。そのハプニングがあなたの旅を忘れ得ぬ良き思い出に昇華させてくれるのだ。

かつかそうよう

隔靴搔痒

肝心のところに触れなかつたりして非常にもどかしいこと

旅に出ると必ずトラブルに巻き込まれる。そんな私にも優しくしてくれる国がある。それが台湾なのだ。この国は一時日本の支那に下にあったが、他の東南アジアの国々のような反日感情はない。それどころか親日派が多く、私もいろんな方々にお世話になった。蒋介石が彼の友人である金持ちと、彼らのお抱えの一流料理人を連れて来てくれたおかげで、今でも中国本土以上の美食が残されている。美味しい料理があれば酒もススム。台湾での唯一の失態は、お酒にまつわるものであった。白酒(パイチュー)という蒸留酒を台湾式乾杯でご馳走になり、意識がはつきりしているのに腰が抜けて立てないという状態になってしまった。今どきの女子大生も犯さない不様な姿を晒してしまったのだ。この台湾式乾杯は、小さいワンショットグラスを用いるが、注がれたお酒を一気に飲んでしまわなければならない。しかも飲んだ後で相手に杯の底を見せたり、逆さにして飲み干したことを示さなければならないが、この白酒のアルコール度数は60度を超えるという代物なのだ。翌朝、生まれて初めて三日酔いなるものを経験した。普通夕日が沈む頃になるとまた懲りもせず食道や胃袋がそぞろ表酒などを欲しがるとの時は夜が更けても食べ物は一切受け付けなかった。頭の中では、一日中ビックバンと京都醍醐寺の除夜の鐘が同時に鳴っていた。この世に生を受けて以来、最大の二日酔いだった筈だが、鯉太郎をこの地獄の三日酔いから救ってくれたのが「虱目魚肚湯」という魚のスープなのであった。この文字通り「しらみの目の魚」台湾語でサバヒーという魚の正体は……。申し訳ないことに、今回も枕で紙面が尽きてしまった。

<次号予告>

次号こそは、謎の魚「虱目魚」の正体と鯉太郎絶賛の牛肉麵、小籠包、担仔麵、魯肉飯、臭豆腐を一挙に紹介します。台北の絶品鯉料理もね!

おいたまの後世に残したい食文化

鷹山公の食の遺産

～「冷や汁」～

第九代米沢藩主「上杉鷹山」は、2007年読売新聞が日本の自治体首長899名に対して行ったアンケートで、2位徳川家康、3位坂本龍馬を大きく引き離して理想のリーダー第1位となっています。鷹山公が藩主となる前の米沢藩は、収入は全盛時の8分の1になったのに、120万石当時の格式を踏襲して、藩も家臣も出費を削減しなかったのが財政破綻寸前でした。今回のJALの経営破綻の原因は長年に渡って、お役所的な社風やお上意識でコスト感覚が欠落していた上、労働組合が8つもあり、労使間や組合同士で係争が絶えなかったことなどが考えられるようですが、まさしく米沢藩も同じ状況下にありました。そんな財政危機に17才の鷹山公が立ち上がります。彼はこうぞ、漆の栽培や米沢織、鯉養殖を広めるなどの産業振興をはかり、周到な備蓄によって藩の窮乏を救いました。その民政事業は細やかなもので、米穀や粟、ひえ、きび等の救荒作物の備蓄を始め、それらを食いつぶすために食料となる草木果実の研究をまとめた指導書「かてもの」が刊行され、領民に配られました。その甲斐あってか、未曾有の凶作に見舞われた「天明の大飢饉」においては、津軽・南部・仙台藩で計18万人超の餓死者を出しましたが、米沢藩は1人の餓死者も出さずに済んだといわれています。



また藩の財政難を乗り切るために、自ら先導して徹しい食約に取り組み、一汁一菜を実行しつづ民衆にも奨励しました。その一汁一菜を一緒にしたような料理が「冷や汁」です。季節の茹で野菜に、数種の乾物を戻し煮たものを冷ましてから汁ごと和えた具沢山のおひたしです。米沢藩に古くから伝わる伝統料理で、合戦の出陣時には配下の武将に冷や汁が振舞われたといわれていますが、「かてもの」にも記載され鷹山公の時代から庶民にも広まったようです。現在は、正月や宴席に提供される伝統料理として受け継がれています。

より一層美味しくいただくには、おひたしの上にかけるのではなく、全体を和えて味がしみ込むようにすることです。主菜となる青菜は、ほうれん草、川松菜、菜の花、キャベツなど季節のものならなんでも結構です。冬期間の米沢では、食の世界遺産「味の箱舟」に認定されている「雪菜」を使います。この雪菜は、晩夏頃に種をまいて11月頃まで畑で育て、冬期には雪に埋めて保存し、雪を掘り起こして収穫します。待ちわびた春には山菜を使うなど、四季折々の野菜などを使用し、今では一年を通じて米沢の食卓にかかせない料理となっています。

☆ 特製 冷や汁の素 ☆

弊社は今年で創業161年を迎えましたが、昭和40年代まで鯉料理店もやっておりました。鯉料理の他に、5代目の妻だった宮坂ちう（鯉太郎の祖母）が手製のお惣菜を作って評判でした。その代表料理が「冷や汁」です。その作り方と味は、現在もまったく変わることなく宮坂家に受け継がれております。今回は、鯉屋特製の冷や汁の素をお届けします。自宅でおひたしを作り、冷や汁の素と和えれば本格冷や汁の出来上がりです！今回は雪菜のぶすぶ漬けも販売させていただきますので、主菜に加えていただければ、米沢でしか味わうことのできない本格的な雪菜の冷や汁になります。雪菜は塩漬けですので、塩味をみながら少量加えてください。

お求の際は、別紙チラシをご覧ください。尚、干し貝柱と干し椎茸からの出汁のみで、化学調味料は一切使用しておりません。

作り方

1. 凍みこんにやく（高野豆腐でも可）、干し椎茸、干し貝柱を水で戻す。
2. 干し椎茸と干し貝柱の戻し汁を醤油などで味付けした出汁で上記の乾物などを煮る。
3. 乾物の煮物がよく冷めたら、季節の青菜から一品を主菜にして、その他に人参や三つ葉、きのこなど脇役となる2～3種類の野菜を茹で、そのおひたしの上に汁ごとかけて食べる。

鯉の甘煮 日本一！ 水産庁長官賞受賞



当社の「鯉甘煮」日本一になりました！

全国食用鯉品評会において最高賞の水産庁長官賞を受賞

我々鯉屋の業界にも全国組織があります。全国養鯉振興会（岡田広会長：参議院議員）というもので、北は岩手から南は鹿児島までの養殖業者や加工業者が集い、鯉の生産、鯉料理の消費拡大のために力を併せて頑張っています。11月10日にその全国大会が上山市のホテル古築さんで開催され、イベントで「鯉甘煮」の味を競うコンテストが行われました。全国各地から40点が出品され、料理研究家、調理師、学校給食栄養士、全国内水面水産試験場の関係者ら5人の審査委員のもと厳正なる審査が行われ、当社の「鯉甘煮」が第一位になりました。これからも最高賞に恥じることのないよう、心を込めて、美味しい鯉甘煮づくりに励みますので、どうぞ今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

調理部長 田中昭次

◎美味しさの秘密 その1

鯉の宮坂の製品の美味しさの秘訣は、秘伝のタレにあります。鯉の甘煮を煮るには、元タレが命となります。元タレというのは、代々受け継がれてきたベースになるタレで、甘煮が一旦煮上がったタレを漉し、これに醤油や酒を注ぎ足しながら繰り返して使用致します。この元タレを使った調理法が、明治から大正、昭和、そして戦時中も絶えることなく、現在まで160年間も続いているのです。とは言っても調理の鍋が1日5回転もすれば、3日ほどですべてのタレが入れ替わりますので、酸化したタレが残るといったことはありません。しかし鯉のエキスがたっぷり溶け込んだ元タレは、先祖代々伝わる「味のDNA」とも言うべきもので、現在まで確実に今に受け継がれてきました。余談ですが、米沢の街は何度か大火に見舞われました。この甘煮のタレは、その度にどんな貴重品よりも真っ先に運び出されたそうです。この元タレはまさに「鯉の宮坂」の命といっても過言ではないかもしれません。

◎美味しさの秘密 その2

また鯉の甘煮は、厚さ4cmの大鍋で最初から最後まで強火でじっくり90分ほど

炊き上げます。しかし鍋底が厚いので、焦げくことはないので、他のお店や地域では、30分～40分であっさり煮上げるところもあるようですが、弊社ではこのようにからりと濃い味に仕上げるのが特徴です。こうすることによって、魚特有の生臭さも飛び、川魚が苦手な方でも召し上れるようになります。これが家庭では出せない独特の照りと美味しさの秘密なのです。

◎美味しさの秘密 その3

また同業者や他地域では、色が乗りやすく、旨味成分の添加された新式醸造の醤油（人工的にアミノ酸を加えて短時間で作られた醤油）で、さっと短時間で煮上げる薄味の調理法が多いようです。しかし当社で使用される醤油は、すべて無添加の本醸造ですので、純然たる鯉のエキス、旨味だけの味なのです。また、砂糖も菓子に使われるグラニュー糖なども惜しみなくブレンドして使用しております。このように原料は全て厳選された素材で、添加物はいっさい使用しておりませんので、お子様からお年寄りまで、安心して召し上がれる言Rです。また主素材はもちろんのこと、調味料に至るまで、遺伝子組み換え製品は一切使用致しておりません。



発売以来30万個を突破  
大ヒット商品「牛とろめし」の  
姉妹品が登場!

期間限定  
今回のセール  
受験勉強のお子様のお夜食に!  
しんじゅん  
簡単調理

平田牧場 平牧三元豚使用  
**三元豚角煮ご飯**  
1個100g 525円-

賞味期間  
冷凍90日

三元豚角煮ご飯  
100g x 5個  
若鶏の照り煮めし  
100g x 5個

計10個  
5250円

(税込) 3480円  
冷凍便でお届けします。  
送料別途

弊社が主原材料に使用している平牧三元豚とは、山形県酒田市にある(株)平田牧場が、品種と飼料、環境にとことんこだわって開発した、年間出荷頭数20万頭を誇る、質・量ともにまさに国内屈指の銘柄豚です。この平牧三元豚の最大の長は、あっさりとした上品な甘みを持つ肉質にあります。本製品は、その平牧三元豚のバラ肉を約5時間かけ、とろとろになるまで煮込みました。さらに1日煮汁の中で漬け込み寝かしてから、ご飯の上に乗せるようスライスしました。

**特製炊き込みご飯**  
ちまきとは違います

三元豚の角煮と若鶏を照り煮にした煮汁と昆布出汁を合わせ、もち米とお米の全国食味コンクールで6回第1位受賞高島上和田のこし七かりとにんじん、しいたけを絶妙の塩加減で炊き上げました。その炊き込みご飯を竹皮で包み蒸し上げました。三元豚の角煮がスライスで入っています。本品はおこわやちまきと違い、べつべつしない、うるち米ともち米の絶妙なバランス(7:3)が命なのです。

国産若鶏使用  
**若鶏の照り煮めし**  
1個100g 525円-

「牛バラ肉や豚バラ肉は美味しいけど、ちょっとカロリーが心配ね」というお客様のために、今回はジュージューヘルシーな若鶏を照り煮にして、牛とろめし、三元豚角煮ご飯に使用している特製炊き込みご飯に無せました。牛肉、豚肉とはまた違ったあっさりした味をお楽しみいただけます。

亀岡文殊の  
合格祈願お守り

前回ご紹介致しました亀岡文殊は、日本三大文殊(奈良大和の安部、京都阿後の切戸)の随一とされています。本尊の文殊菩薩が、知恵を司る学問の神様であることから、シーズンになると全国各地から入試の合格祈願に訪れる人があつと絶えません。今回はご希望の方に、靈験あらたかな亀岡文殊の合格祈願お守りを購入、お届け致します。(詳しくはカラーチラシ)

美味しさのこだわり  
7つのポイント

- 厳選された三元豚のバラ肉は2日間かけて、半分になるまでとろとろに煮上げました。
- お米にこだわりました。若干甘く感じるのは、お米の甘さです。魚沼産コシ七かりを抑えて、全国食味コンクールにおいて7年間で6回第1位を受賞した、上和田産コシ七かりを使用しています。
- おこわやちまきと違います。もち米とうるち米の絶妙なバランスが命です。
- 昆布だしなど調味料はすべて天然素材。化学調味料は一切使用しておりません。醤油も無添加本醸造。副素材にも徹底的にこだわりました。
- 塩加減はギリギリまで抑え、他の料理の味を生かします。
- 今までなかった真空パック包装なので、冷凍焼けや乾燥、臭い移りの心配無用。長期保存もOKです。
- 瞬間冷凍をしているので、解凍しても美味しさそのままです。

鯉屋のこよみ & ニュース・トピックス

タスクフーズ  
スタッフ紹介

この度(株)タスクフーズを定年退職される2名の方々をご紹介します。



〈調理部門〉  
鯉切担当

**完戸貞志** さん

(平成22年2月退職)

(株)タスクフーズ 鯉の宮坂の工場長として長年にわたり鯉切り一筋で朝早くから勤務され、鯉の宮坂の代々継がれた「鯉」の製造に携わってきました。工場長の人柄を一言で言えば、挨拶を大切に、根性!そして硬派!ですかね。後輩には優しく、面倒見の良さでは何人もの人がお世話になりました。今後は趣味の釣りや、大好きな小さい球打ちも大事ですが?健康だからこそ楽しめるご趣味だと思いますので、どうかお体ご自愛くださいね~!



〈営業部門〉  
配達担当

**横山正** さん

(平成22年1月退職)

横山さんは、社員スタッフみんなから愛され、決してNo(のー!)を言わず頼んだことはきちんと完璧にこなす、実直な方でした。朝早くから調理場から煮あがった鯉を冷却し、後から出社する若手が即配達できるよう前準備していただいたことには、頭が下がります。これからは、横山さんの語らうにして行動で指導いただいたことを受け継ぎ、スタッフ一同頑張ります。

完戸工場長、横山さん本当にお疲れ様でした。これからは奥様やご家族と素敵な生活を楽しんでいただき、時間がありましたら是非後輩の働きぶりを見学にいらしてください。長い間ありがとうございました。

最近の我が家の「むぎ」は新しい遊びを発見!ママのスリッパを使ったもの。「エフ」するって大事ですね。むぎ「エライ!!」



今年も出展!  
FOODEX JAPAN 2010

3月2日~5日の日程で「FOODEX JAPAN 2010」が千葉幕張メッセで開催されます。我が社の参加は4年連続。昨年の参加企業は世界約60か国、2400社、来場者数も約8万人と、さすがはアジア最大級の食品展示会!百貨店やスーパーの仕入れ担当者が訪れる見本市で、入場券が必要となります。通常一般の方は入場できないのですが、今回特別にご希望の方に招待券を差し上げます。お早目にお申し出ください。今年もより美味しい食品づくり、新開発商品のアイデアの種を見つけたいと思います。

2月8日(月)	2010 寒鯉セールスタート
2月13日(土)・14日(日)	「上杉雪灯籠まつり」開催
3月2日(火)~5日(金)	「国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2010」 in 幕張メッセ に出展
3月31日(水)	2010年 寒鯉セール終了
4月29日~5月3日	「上杉まつり」開催
5月1日(土)	米沢鯉商組合 鯉供養祭
5月8日(土)	鯉の宮坂 鯉供養祭