

# 新商品「炙り笹」発売!!



南三陸を炙る

及善蒲鉾店から新商品の発表です。「笹かまぼこ炙り鮓、炙り海鞘、炙り帆立」です。新商品の開発にあたり、南三陸の及善らしい商品を作りたいと試行錯誤を重ねてまいりました▼「鮓」は言わずと知れた南三陸の名産。宮城県の三陸ならではの珍味「海鞘」。県内でも有数の水揚げをほこる「帆立」のラインナップです。笹かまぼこの中に具材を混ぜ込み、更に笹かまの上に乗った具材を乗せ、炙りの風味と南三陸の豊かな海の味を楽しめる商品に仕上がっております▼創業明治十三年の蒲鉾屋、及善が作りだした笹かまの新しい味わいをどうぞお試しください。さいます。



創業明治十三年 蒲鉾屋 及善が創り出した 笹かまの新しい味わい

南三陸志津川の海の幸を、捌いてそのまま炙りました。及善だからできる贅沢な手間まずは、鮓、海鞘、帆立からご賞味ください。

お問い合わせ TEL0220-44-4687

## 新聞 及善蒲鉾店

9月15日(木)

【発行】株式会社 及善商店  
【編集】及川善弥・沼倉忠彦

### 催事報告

◎Freedom aozora2016  
約1万2千人の来場者で盛り上がりました。



Freedom aozora2016

◎さっぽろ東急百貨店「東北六県めぐり」リアスの秘伝が大好評。また札幌に伺います。

◎東北フェア in 浦和駅10日間ロングラン開催。多くのお客様にご来場いただきました。



東北フェア 浦和駅

◎仙台クラフトビールフェスティバル2016  
各醸造所のこだわりのビール目当てに酒好きが大集合。



クラフトビールフェス



宮城産直市 in 上野駅2016

### 催事予定

◆「ワッショイ上野 東北マルシェ」  
9月18日～9月19日  
JR上野駅改札前グラントコンコース  
11時～21時

◆ルミネ川越店  
9月27日～10月3日  
川越駅改札前特設催事場  
10時～20時 最終日17時

◆秋の味覚祭り2016  
in やくらい  
10月2日 日曜日  
加美町やくらい薬師の湯  
10時～15時

◆まるごと西川三山祭り  
10月9日 日曜日  
山形県西川町西川小学校  
前特設会場10時～17時

◆子育て応援団すこやか2016  
10月15日～16日  
利府町セキスイハイムスパーアリーナ  
10時～16時

◆福興市  
9月25日 日曜日  
南三陸町仮設魚市場  
特設会場  
9時～14時



### 今月のお魚 鰹(かつお)



身が堅い魚という意味で「鰹」▼初夏に黒潮と親潮とがぶつかる三陸海岸沖まで北上し、この頃のを「初鰹」、その後秋にかけ南下するものを「戻り鰹」と呼ぶ。戻り鰹は脂が乗っておりより好まれる▼刺身、たたき、煮つけ、唐揚げ、汁物など、料理の数をみて日本食卓に欠かせない水産資源であることとがわかる。また、古くから日本の食文化に欠かさない「鰹節」は江戸時代には既に、燻煙し水分を除去する製法が考案されている。



鰹のたたき

### 仙台で及善の蒲鉾が食べられるお店



イケメンと美女がおもてなし

常時国内の厳選した樽生6種類以上と、国内外のボトルビールが50～60種類楽しめる、隠れ家的ビアマーケット。仙台ではなかなか飲めないような珍しいビールが楽しめます。

「グッドビアマーケットENN」仙台市青葉区国分町2-8-12  
国分町KビルF504  
火・木曜 17時～26時  
金・土曜 17時～27時  
日曜日 17時～24時  
月曜定休

### 南三陸 キラキラ秋旨丼



写真 南三陸観光協会

食欲の秋。南三陸の四季の味を楽しめるキラキラ秋旨丼「キラキラ秋旨丼」の提供が始まりました。脂ののった鮭、鰹や秋刀魚、キラキラ輝くイクラなど秋の美味いが井ぶりを飾ります。提供店舗により盛り付けにもこだわっており、食べるのがもったいないと思



### ひとこと

弊社は今月の9月13日をもって、東日本大震災後に再建をして、ちょうど5年を迎えます。これまで、たくさんの方々の皆様からのご支援、ご協力を頂き今日を迎えることが出来ました。本当にありがとうございます▼町も弊社もこの5年間は事業の復旧にむしやりに力を入れてきました。私達はそんな間考えてきたことがあります。それは、「弊社がこれからやるべきこと」です▼蒲鉾の主原料のスケソウダラのすり身は、北米沖で作られ、日本に輸入されます。冷たい海域で漁獲し、船上で迅速に処理されることにより、日本の陸上に水揚げされた魚をすり身にすするより、鮮度が特段に優れているのが特徴です。その原料を使い、蒲鉾の食感と美味しさにこれまでも、こだわり続けて来ましたが▼一方で南三陸は海産物に恵まれた街です。タコやホヤなどの魚介類はすり身には適しておらず、かまぼこには出来ません。しかし、これらは加工しなくても、そのままの形で食べたほうが、美味しいの言うまでもありません。そこで、今回、弊社はこれまで積み重ねてきた蒲鉾の技術と、南三陸を代表する海産物を用い、新商品を作りました▼それが今回の「笹かまぼこ 炙り鮓、炙り海鞘、炙り帆立」です。南三陸の海産物と蒲鉾が互いのおいしさを引き立てる商品に仕上がりました。ぜひ一度お試しください▼及善商店は南三陸で新しい食の挑戦をしていきます。これからは何卒よろしく願い申し上げます。 及川善弥