

3月3日新さんさんオープン

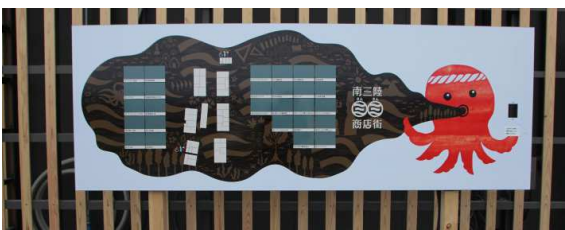
新聞 及善蒲鉾店

2月15日 (水)

【発行】株式会社 及善商店
【編集】及川善弥・沼倉忠彦



急ピッチで進む新さんさん商店街



店舗位置を掲載予定の看板

みなさんと、みなみさんりくで。

南三陸

南三陸さんさん商店街
3.3金 RENEWAL OPEN!!

もう一度、見たいと思った風景がある。
話をしたいと思った人がいる。
元気なまらの笑顔に、また、会いにきてください。
サンサン太陽、キラキラ青い海。
みなさんと一緒に、みなみさんりく。

「サンサンと輝く太陽のように、笑顔とパワーに満ちた南三陸の商店街にしたい」という思いのもと、2012年2月にオープンしたさんさん商店街。仮設営業での第一ステージが終了し、いよいよ2017年3月3日(さん月さん日)にグランドオープンします。フードコートやイベントなどの開催が可能な多目的スペースを有し、仮設商店街の雰囲気を残した作りになる予定です。新しいさんさん商店街は南三陸町「まちびらき」の筆頭となります。これから南三陸町が更なる発展を遂げるための大事な出発点。もちろん及善蒲鉾店もさんさん商店街に出店します。これからも従業員一同、南三陸の名産として喜んでいただける美味しい蒲鉾を届けて参ります。皆さん、ぜひ南三陸さんさん商店街へお越しください。

宮城県南三陸町 福興市

2月の福興市



牡蠣まつり 福興市

2月26日 日曜日
南三陸町志津川旧仮設魚市場特設会場
9時〜14時



南三陸福興市in仙台

●南三陸福興市in仙台 駅2017
2月3日から3日間開催された仙台駅での出張版福興市。連日大・大・大盛況で、他の出店者も完売出でた。南三陸町をおおいにアピール出来た3日間となりました。



お客様からのお写真

催事報告

●JR大宮駅東北フェア 昨年7月以来の大宮駅での催事。埼玉在住の南三陸町出身のお客様も多くご来場くださいました。SNSにお写真を投稿くださったお客様も来店されました。

2月催事予定

◆宮城産直市in上野駅 2月24日〜2月26日
JR上野駅グランドコンコース特設会場
11時〜20時 最終日17時



昨年の仙台駅での催事

◆仙台駅復興支援宮城フェア
3月6日〜3月11日
JR仙台駅2階ステンドグラス前特設会場
10時〜21時 最終日19時



2017年7月階催事の様子

及善商店社員研修

先日社員教育と慰労を兼ねて、県内の食品工場へ研修視察に行ってきた。3月には新さんさん商店街、4月には新工場と新しい環境、設備での就労となる。その前に最新設備の工場や、人気の工場見学のおもてなしを学ばれた。塩釜市の新鮮な海産物工場では最新のニッカウイスキー宮城峡蒸留所見学の研修となった。

沼倉 忠彦

ありがとうセット! 完売御礼

さんさん商店街・及善蒲鉾店 受付期間 平成29年1月25日〜2月19日まで

南三陸町さんさん商店街も5年の仮設期間を終え、及善蒲鉾店も多くの皆様にお世話になりました。及善人気商品5,000円相当を **税込330円**、**2,500円**で販売いたします! 商品・送料・代引き手数料も込みになります!!

南三陸さんさん商店街は昨年12月31日をもって、仮設営業での第一ステージを終了しました。約5年間多くのお客様にご愛顧いただき、ありがとうございました。及善蒲鉾店からのありがとうセット。おかげ様で好評いただき、限定数に達いたしました。本当にありがとうございました。▼新商店街でも変わらぬご愛顧の程宜しくお願ひ申し上げます。

今月のお魚 クチバシカジカ

クチバシカジカは、頭が大きく体は極端に短く、クチバシのようになっている口が特徴。体調は約7cmと小さく、相模湾から北の太平洋岸の浅瀬に生息する▼ユニークな体型のため観賞魚として飼育されるが、水温管理が難しい▼南三陸には、クチバシカジカをモチーフにしたキヤラ



及川 善弥

ひとこと

先日、仙台へ出張の際、予定より早く事が済んだので、以前から行ってみたいかったお店に向かった。仙台駅から車で15分ほど南西に走ったところに太白区西多賀という場所がある。国道から一本外れると、くねくねした道路や傾斜のある細道などがあり、また昔ながらの小さなお店や住居が入り混じる場所がある。その一角にご夫婦でやっている手作り無添加のかまぼこ屋がある。「海野味よしの」さんだ。一見、老舗のようなお店だが、実は震災後に創業したかまぼこ屋だ。おそらく震災後、県内で新しくかまぼこ屋をはじめたのはこのお店だけだろう。組合などにも所属していないため、同業者でも意外とわからない方もいる。だが地元のお客様の口コミで、今では地元の人気店となっている。お店の中は4尺冷蔵庫が1台と平たい台が入るほどの小さいスペースだが、そこに並べられている商品はこだわったものばかりで、私は心が躍らされた。店主は、「素材にこだわり、自分たちの思いを形にしてお客様さんに食べていただき、感じてもらいたい。」という。食に対する生き様がそこにはあった。

及川 善弥