

新聞 及善蒲鉾店

7月15日(水)

【発行】
株式会社
及善商店
【編集】

及川善弥・沼倉忠彦

御中元人気商品!

南三陸もここ数日は真夏が続く、本格的な夏到来です。こんな暑い日は冷たく冷やしたスイカや、かき氷が食べたいですね。そしておススメなのが、キーンと冷やした笹かまぼこ。定番の山葵もいいですが、ピリッと辛みのある生姜や、すっきりと梅肉ソースなど添えて。

暑い夏こそおススメの笹かまぼこを大切な方へ、大事なお客様へのお中元にいかがでしょうか? 2015年のお中元人気商品は、「潮風セット」、「秘伝特製セット」となっております。

希望する日にお届けも可能。送料は関東圏は一所800円(込)荷物をとだけ頼んでも、この値段です。初めてのお客様でも、料金は後払い(コンビニ・郵便局の振替用紙)となります。もちろん代金引換も出来ます。御中元には老舗が作る確かな味をどうぞ。

潮風セット



人気No. 1

笹づくし



人気No. 2

秘伝特製セット



人気No. 3

催事予定



食と旅する支倉フェスティバル
バル仙台2015

- ◎7月17日〜20日 食を旅する支倉フェスティバルBAR仙台2015 勾当台公園市民広場
- 17日17時〜21時
- 18日10時30分〜21時
- 19日10時30分〜21時
- 20日10時30分〜19時

昨年の志津川湾花火



前年楽天公式戦「食材王国みやぎ」

- ◎7月25日 13時〜20時 志津川湾夏祭り 福興市 志津川仮設魚市場
- ◎7月25日 26日 楽天イグルス公式戦食材王国宮城 楽天V5 ロッテ KOBOSスタ宮城
- 25日14時〜試合終了 26日13時〜試合終了
- ◎8月1日〜8月2日 世田谷ふるさと区民まつり 世田谷区馬事公苑
- 11時〜21時
- ◎8月9日〜8月18日 JR仙台駅2階ステンドグラス前特設催事場
- 日曜〜水曜日10時〜20時 木曜〜土曜日10時〜21時 (最終日19時)

催事報告

◎6月10日からの仙台駅2階ステンドグラス前での販売。久しぶりに再会したお客様には、「もっ」と仙台に売りに来て」とのお言葉がとてうれしかったです。



上野駅 宮城産直市



上野駅 宮城産直市



上野駅 宮城産直市

◎7月10日〜12日の3日間上野駅にて「宮城産直市」に出店しました。3年連続で出店しているため、今年も待って下さいね。南三陸からはヤマウチさん、マルアラさんも出店。3日間天気も良く大盛況でした。(沼倉)

宮城県南三陸町 福興市

今月の福興市
志津川湾夏祭り
◎志津川湾夏祭り福興市 7月25日(日) 志津川仮設魚市場特設



イトヨリダイ

赤と黄の筋状の模様が泳いでいるとき金糸を握るように見えるためイトヨリと呼ばれる。関西以西に生息し、うま味が強い白身魚として高級魚とされている。刺身、からあげ、てんぷら、蒸し物などで食されることが一般的で、蒲鉾の原料としても上質なすり身になることから、重宝される魚である。

蒲鉾の原料イトヨリダイ

世田谷ふるさと区民まつりに参加します

SETAGAYA SUMMER FESTIVAL せたがやふるさと区民まつり

東日本大震災後南三陸町には、復興支援派遣職員として全国の応援職員の方に尽力いただきありがとうございます。その中でも世田谷区職員の方には震災直後からお世話になっており、縁となり世田谷ふるさと区民まつりに出店することになりました。



世田谷まつりににぎわう様子



昨年のメンバー

7つ道具

ゴムべら



ゴムべら

温度に敏感なすり身を出る限り一か所にまとめる必需品。弊社ではベテランから新人まで愛用しています。



すり身を寄せ集めるゴムべら

ひとこと

仙台の七夕祭りは8月6、7、8日。なので、仙台の7月7日は落ち着いているが、実はその日は、笹かまぼこの日でもある。▼昨年正式に認定されたので、まだ認知はされていないが、仙台の蒲鉾組合では毎年市内などで、笹かまぼこの即売会を行っている。普段はライブ的なのに、この日は多くの会社の笹かまぼこが並ぶ。年に1度笹かまぼこが特別される日なのである。▼しかし、練り製品業界は年々需要が減っている。ここ5年では全国で蒲鉾屋が2割りも減っている。これは業界としても深刻な問題であるが、蒲鉾は日本の伝統食品で、まだまだ可能性を秘めていると私は思う▼ここで、ちょっと蒲鉾の科学を言わせてもらおう。魚肉は主にアクチンとミオシンというタンパク質からできている。そこに塩を加える事で、タンパク質が変性し、アクチンとミオシンというタンパク質になる。これが蒲鉾の弾力に繋がるのである▼蒲鉾は今年でちょうど900年を迎える。ちなみに弊社は6代続き創業135年になるが蒲鉾の歴史からすればまだまだ浅いと言える。まだまだ学ぶところは山ほどありそうだ▼蒲鉾の歴史があと100年続けば1000年の歴史になる。その時に私はもういないが、私達が残した蒲鉾が世界に愛される食になっていたらいいな、と朝の仕込み作業をしながら考えていたら、自然とやる気と口角が上がっていた。あれっ、俺今魚肉に塩を何グラム入れたっけ? (及川善弥)