

おいぜんタイムズ

7

かまぼこ屋のおでん第2弾

コロナ禍で自宅で楽しむ商品として昨年完成した「おいぜんのおでんセット」が好評で今年の販売は無いの？という声をたくさんいただきました。もちろんあります。さらに進化し、一袋一人前約400gと食べきりサイズになりました。東日本大震災から11年、及善は再建からたくさん製品の試作を重ね、様々な新商品をリリースしてきました。その中からおでんに合う最高の練り物をチョイス。さらに今年のおでんは「南三陸海鮮おでん」と銘打ち、練り物と海産物という無敵の組み合わせを一袋の中に実現させました。それぞれの旨味がスープに溶け込む、贅沢おでんです。おでん種の一つ、季節の野菜揚げは、時期によって中身が変わる非

伝承館今秋完成

おいぜんタイムズ5号でお知らせした、「道の駅さんさん南三陸」ですが、資材調達等の遅れによりそのオープン時期が遅れており、2022年10月末の開業予定に変更となりました。

2月2日(水)この震災伝承施設「南三陸311メモリアル」の上棟式が執り行われ、いよいよ完成に向け工事も大詰めに向かっていきます。南三陸



▲南三陸311メモリアル(及善蒲鉾店前から)

「南三陸311メモリアル」は、鉄骨造り一部2階建てで、延べ床面積約1400平方メートル。震災伝承施設と志津川駅、そして観光交流施設の機能を持ち、防災学習の拠点となる予定です。

売品です。今回は菜の花とたけのこを入れた揚げかまぼこです。そしてまだまだ隠しているおでん種もたくさんあります。いつどんな種が入るのかお楽しみに。一人前の食べきりサイズになったことで調理も簡単。沸騰したお湯に袋のまま入れて約5分、または皿に移してレンジで約4分半と楽々調理であつあつおでんの完成です。



▲南三陸海鮮おでん(上)と盛り付け例(下)

さんさん商店街5周年

2017年3月3日にグラランドオープンしたさんさん商店街もまもなく5周年を迎え、及善蒲鉾南三陸店も同様5周年となります。オープン当初よりお客様の皆様に感謝の気持ちでございました。この5年で様々な商品ができました。特に持ち運びにも保存にも便利な常温笹かまぼこシリーズは大好評で、

これからの暑いシーズンでの活躍間違いなし。長期保存できるので有事の非常食としても期待できるかもかもしれません。お求めは当店やフーショッピング店で。



▲オープン直後の南三陸店



▲Yahoo!店

ポイントカード

できました

及善蒲鉾店では仙台駅、南三陸店の両店で使えるポイントカードを作成・発行しました。税込500円お買上げごとに1ポイント押印し、20ポイント貯まると税込み500円分の商品券としてご利用いただけます。2021年12月末から運用開始しましたが、約一ヶ月で両店合わせて約500名の方に利用いただいております。店舗ご利用の際はぜひご利用ください。

この紙製のポイントカードの他に現在、及善蒲鉾店作成を進めております。紙製のポイントカードは来店して使えるカードですが、公式LINEアカウントではヤフーショッピング店と連動させ、お得に購入できるように情報を配信する予定です。完成し次第リリース予定ですのでもうしばらくお待ち下さい。



▲ポイントカード

編集後記

東京など首都圏でも積雪となり、一段と寒いこの冬。一年前はこの時期にも海釣りに出かけていたのに今年は年が明けから一度も釣りに行けていません。それだけ寒い特別な冬なのかもしれません。久しぶりにスタッドレスタイヤが大いに活躍しております。南三陸町では1月、2月寒鰯の時期となり、魚屋では大きな鰯が並んでいます。今シーズンは豊漁で価格も比較的安定しているようです。3月、4月はわかめめかぶの最盛期を迎え、この時期の南三陸町は必食すべき食材がたくさんあります。一方11月、12月旬であるはずの鮭、いくららは年々不漁となり、南三陸キラキライクラ丼を安定提供できないほどでした。このまま超高級食材になりかねないイクラ。バケツいっぱい食べられる日が来ないものではないか。「宮本」

