

新しいギフトカタログ完成

この夏のカタログからギフトの内容がちよっと変わりました。複数人で分けて食べるという点を意識して内容を組んでみました。可能な限り同じ枚数の笹かまを食べられるようにしております。

セット内容の考案は弊社南三陸店のスタッフが初めて担当しました。普段の接客でお客様がどのようなものを求めるのか、どのくらいの価格帯が人気なのか検証を重ね作成しました。

そして今回より仲間入りし

笹かまもムスリムフレンドリーに

お取引先様からのご依頼で原材料に酒やみりんを使わないムスリムフレンドリー笹かまぼこを製造しました。イスラム圏出身の社員さんがいる仙台のお取引先様で、そのような方が気軽に食べられる、名産の笹かまぼこを作ってみたくという思いから始まりました。

ちようとG7仙台科学技術

大臣会合が開催される時期で、プレス会場にお土産として陳列され、世界の方々に見ていただくこともできました。

また製品としては流通しておりませんが、及善商店でも世界共通のムスリムフレンドリー笹かまぼことして製造

た「金のわかめ」。これまでの塩蔵わかめよりもワンランク等級の高いわかめです。より良い食感、風味をお楽しみいただけると思いますのでぜひご賞味ください。



▲新しく仲間入りした「金のわかめ」。

を継続していく予定です。

今回製造した笹かまぼこは

- ①プレーン
- ②チーズ乗せ
- ③輪切り唐辛子乗せの3種類。

お土産品・おつまみとして店頭に並び日までもうしばらく時間はかかると思いますが、ぜひお楽しみにも！



▲左からプレーン・チーズ・唐辛子

好調！常温笹かまぼこ

保存料を使わずに常温長期保存を可能にした新しい笹かまぼこ。2019年の販売開始直後にコロナ禍となってしまい、観光を始めとした人の流れが止まってしまいました。

お土産需要が強い商品だっただけに、笹かまぼこの出荷も低迷しておりましたが、この春規制が緩和され人々の動きが戻ったことで県内各地でこの常温笹かまぼこを購入いただくことができました。

保冷剤・保冷バッグのいらない笹かまぼことして、道の駅や、高速道路のサービスエリアなど車で移動を伴う場所での好

評いただいたいております。

弊社仙台駅店では売上の半分以上を常温シリーズが占めるなど一時生産が追いつかなくなるほどの需要でしたが、レトルト釜を新調し、より多くの供給が可能となりました。

宮城県内で見かけましたらぜひ手にとってみてください。



▲常温笹かまぼこプレーン・牛タン・タコ

及善の歴史 自叙伝発刊

東日本大震災の津波によって及善商店に伝わる文書が流失し、及善商店の歴史は会長の頭の中にか残っていませんでした。

その歴史を改めて文字に残すため、仙台の出版社「ブレイン・ワークス」様に依頼し、著者及川善祐として、自叙伝を製作しました。

及善商店の歴史が詰まった全170ページの一冊です。



▲通販サイト(ヤフー店)

2011年の「東日本大震災」、仙台駅店オープン直後の「新型コロナウイルスの蔓延」。2つの大きな困難をどのように乗り越えたのか。タイトル「名を惜しめ」に込められた意味とは。南三陸本店またはヤフー店で販売中。

ぶち情報

前号でお知らせした弊社裏手の工事は、レトルト釜導入のためのボイラーを増設する工事でした。ボイラー室とガスタンクが設置され、順調に釜も稼働しております。

4月、5月とアラバキロックフェス、仙台青葉まつりへ出店しました。久々に大勢の人が行き交う様子を目の当たりにし、長い長いコロナ禍から日常が戻りつつあるということを実感できました。

(宮本)

出店情報(予定)

7月12日から	16日	JR大宮駅
11月8日から	12日	JR大宮駅
12月13日から	17日	JR上野駅

