

「八戸沖秋さば」製造できました！！



大変、大変お待たせいたしました！ このたび「八戸沖秋さば」がやっと製造になり、1年ぶりで皆様へ販売できることになりました。毎日のようにお問い合わせのお電話・お手紙などをたくさんいただきまして、改めて「八戸沖秋さば」のファンが多いことに感動し、私たち社員一同、とてもありがたい気持ちでいっぱいです。

思えば、10月になり鯖がたくさん獲れたというニュースが流れたあたりに、お問い合わせが一気に増えました。

確かに鯖はたくさん水揚げされておりました。また品質も悪くなく、けっして脂が少ないわけではありません。

しかし！「八戸沖秋さば」を仕込むには、もっと脂ののった鯖が必要。私たちはそんな鯖にこだわり続けました。

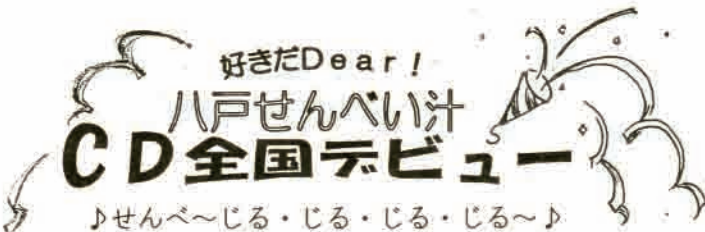
途中、「今年も造れなかったらどうしよう」という不安を覚えながら、水揚げされた鯖の脂の量と質を調べ待ち続ける日々。

そして・・・やっと工場から連絡がありました。「鯖缶、製造するぞ！」と。

こうして1年ぶりに皆様の元へお届けする「八戸沖秋さば」は、製造後すぐにでも十分美味しくお召し上がりいただけますが、6ヶ月～1年ほど缶熟（缶の中で熟成）していただきますとより一層美味しく「八戸沖秋さば」本来の味を味わうことができますよ。

わが家のやべり

第17号
平成18年 11月



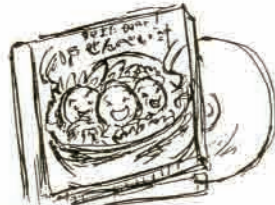
♪せんべ～じる・じる・じる・じる～♪
八戸せんべい汁大好きと歌っているCD
<好きだDear! 八戸せんべい汁>が全国デビューしました。

「??せんべい汁って何？」
という方のためにご説明を。

せんべい汁とは・・・肉や魚でダシを取った汁の中に、きのこや野菜などの具をたっぷり入れ、そして小麦粉と塩で作った「おつゆせんべい」を割って入れて煮込んだ八戸地方に200年以上も食べ継がれている家庭料理です。

汁物料理用に焼いた「おつゆせんべい」が、だし旨みをたっぷり吸って、こしがあがり、シコシコとしたアルデンテの食感がなんともいえず、とっても美味しいんですよ。

せんべいを煮込む時間で、お好みの硬さにすることができます。ちなみに私は、ちょっとかためが大好きです。



そんな八戸の郷土料理の
せんべい汁の歌<好きだDear! 八戸せんべい汁>、
歌っているのは、トリオ★ザ★ポンチョス！！
もちろん目指すは、年末の紅白歌合戦！！
応援、よろしくお祈りしま～す♪

カーリングの町青森

みなさん、トリノ冬季五輪の「女子カーリング競技」で、強豪国を次々と撃破する大活躍を見せ、一躍注目を集めた日本代表「チーム青森」を覚えていらっしゃいますか？

メダル獲得を期待された競技の成績不振が伝えられる中、5人のカーリング娘たちの懸命な姿に日本中が熱くなりました。また、試合の駆け引きなど競技そのものの面白さもあり興味を持たれた方もたくさんいらしたと思います。

このカーリングとは、氷上で行われるウィンタースポーツです。15世紀にスコットランドで発祥したとされ、当時は、底の平らな石を、冬の凍った池や川の上に滑らせるものでした。

1998年の長野冬季五輪から初めて正式種目に採用され、現在ではヨーロッパ全域をはじめとする48の国と地域で行われています。競技名は、ストーンが回転しながら滑る様子「Cur（カール）」から名付けられました。トリノ五輪後に青森市内で行われた大会には、「チーム青森」も出場するとあって全国からたくさんのファンが会場に詰め掛け、入場制限をするほどの盛り上がりを見せたそうです。また、来年の3月には「カーリングの町」を掲げる青森市で、12カ国が出場する世界女子カーリング選手権大会が開催されます。

世界一を賭けた戦いですので、五輪さながらの熱く、すばらしいゲームが期待できそうです。

~~~~~《お客様のお声をお聞かせください》~~~~~

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思っております。

\* 今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、同封の返信用封筒にお客様のご住所、お名前の部分をお入れになり、ご返送ください。