

味の加久の屋の 海の幸の祝い膳「おせち」

今年も残すところ、あとひと月あまりとなりました。年々、一年が短く感じるこの頃です。

年の瀬は、大掃除、神棚や玄関の飾り付け、そしておせち料理作りと本当に忙しいですね。

さて、今年も海の幸をふんだんに盛り込んだ加久の屋ならではの『おせち』をご用意いたしました。皆様のご健康と幸福を願い一つ一つ真心を込めて手作りいたします。紅鮭・かに・鰯を青森県特産の菊の花で巻いた三種類の菊花巻や、おめでたい紅白の紅鮭と銀たらの西京漬け、定番の数の子・焼えびなど、彩りも鮮やかです。東北のお正月にはかかせない氷頭の紅白なますもあります。

是非、お煮しめや黒豆などのご家庭の味に「海の幸の祝い膳」を合わせて、大切な節目であるお正月を迎えてはいかがでしょうか。1種類ずつパックに入っていますので、不意のお客様のおもてなしにもいいですよ♪

(橋本)



日本一の おいらせ鮭まつり

第47号
平成25年11月

青森県初のプロバスケットチームが誕生しました。青森県の方言で「とても熱い」を『わああつつ』、また「力強く」や「スピーディーに」を『わっつ、わっつど』『わっつり』と言います。

熱く力強いスピーディーなゲームを観戦し、選手もブースターも一丸となり、心も体もホットになろう!!



そんな願いと、青森への思いを込めてチーム名「青森ワツツ」が決定しました。

※ブースター：応援団

そして迎えた10月5日の開幕戦は、立ち見も出るほどの大観衆が選手に「ブースト」(応援)を送り、おいらせ町出身の北向選手らの活躍で歴史的な1勝をつかみ取りました。

好スタートを切った青森ワツツ、今後の活躍に期待して応援しましょう。
GO GOワツツ!!

(田名部)

→《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います。

※今後、味の加久の屋からの情報がご不要という方は、お手数でも、ダイレクトメールの封筒を、同封の返信用封筒にお入れになり、ご返送ください。

かくのや便り

青森県南部に位置する上北郡おいらせ町は、東西を奥入瀬川が流れる自然豊かな町です。

この町には、日本一のお祭りがあります。その名も「日本一のおいらせ鮭まつり」

いけすに放された1メートル位の元気な鮭を、必死になって追い回す「鮭のつかみ取り」は、このお祭り一番のイベントです。逃げまわる鮭をなんとか捕まえようと悲鳴をあげる人、やっと捕まえた鮭の大きさに歓声をあげる人、みんな我を忘れ、てんやわんやの大騒ぎです。

いけすの中の鮭の数は、な、なんと2000尾！すごい数ですよね。この数は、日本記録としてギネスブックに掲載されました。だから、日本一なんです。

取った鮭は、そのままお持ち帰りできます。解体・宅配サービスもあるので便利ですよ。

おいらせ町には、八戸駅から電車で10分、車でも30分ほどで着きます。

11月16日(土)～17日(日)、みんなで大きな鮭を捕まえましょう！

(村木)



イラスト:東