

新商品『海鮮極め漬』

この度、加久の屋に彩りも見た目も華やかな新商品が誕生しました。その名も『海鮮極め漬』。海藻の中でも健康や美容に良いとされる昆布に絶妙な味付けをし、その上には高級食材と言われる蟹やウニ、帆立にあわび、いくらをちりばめて、ご飯にもお酒の肴にもぴったりな逸品に仕上げました。

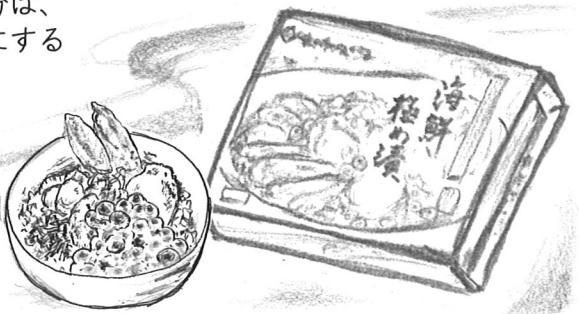
ついつい蟹や帆立、あわびなどに目がいってしまいます。その下に隠れている食感の違うものをブレンドし、数の子でアクセントを加えた昆布もまた美味なのです。

実はこの下地部分にも秘密が・・・。そのあまりの粘り強さに驚かれる方もいらっしゃるかもしれません。このネバネバの素は、最近その名前を耳にすることも多い「がごめ昆布」です。この昆布に含まれている稀に見るほど豊富な健康成分は、高血圧や糖尿病の予防や免疫力アップなど体調を気にする現代人に注目されているそうです。

そんな栄養価満点の昆布も入った美味しい海の幸が詰まった『海鮮極め漬』は、ご飯の上に載せて食べるのがお勧めです。

厳しい夏の暑さでもご飯が進むこと間違いなしの加久の屋の新しい味を、どうぞお試しくださいませ。

(利野)



あおもり藍

独特の鮮やかな色合いでジャパンブルーと呼ばれる藍色。昔から日本で愛され続けてきました。青森でも江戸時代は藍染めが盛んに行われていましたが、明治になるとりんご栽培に切りかわり一時衰退してしまいました。しかし近年、他の藍染めとは違う技法「あおもり藍」を開発し、注目を集めています。実は、宇宙飛行士の山崎直子さんが国際宇宙ステーションで身につけた船内服のポロシャツの美しいブルーは「あおもり藍」で染めたものなんです。



「あおもり藍」は、無農薬の地場産の藍の葉をパウダー状にした染料で染めます。発酵させた染料を使う伝統的な藍染めに比べて製造工程を大幅に短縮、色落ちしにくく抗菌性と防臭性に優れていると言われています。ナノレベルの藍は、濃紺から空色まで自在に染め分けることができ淡いトーンも限りなく正確に表現してくれるそうです。透き通るような質感にデザイナーも驚嘆のようです。デニム、シャツ、バッグ、雑貨など数多くのアイテムがあおもり藍で染められています。なんとシューズも♪

最近では海外でも紹介され人気を集めているようです。

(橋本)

かくのや便り

八戸港カッターレース

暑い季節がやってきました。そんな中、燃えたぎる魂をもった人たちが、とても熱い戦いを繰り広げる「八戸港カッターレース」を、みなさまご存知ですか。

ウォーターフロントでの八戸らしい体験型イベントとして、一般市民を対象としたこの大会は、今年で8回目を迎えます。

カッターレースは、大型船に積載される全長6mほどの救助艇（カッターボート）を漕いで、タイムを競い合う大会です。約200メートルのコースを往復し、その先のゴールを目指します。ボートに乗り込むのは、指揮官1名、選手6名+補助員1名の8名。

漕ぎ手6人全員の息をピッタリ合わせないとまっすぐ進まないボートを漕ぐのは、とても容易なことではありません。チーム一丸となって、ゴールを目指して頑張ることで仲間同士の強い連帯感が育れます。最近では、社員研修として取り入れる会社も増えているようです。また、チームそれぞれに嗜好をこらしたユニフォームコンテストもお楽しみの一つです。頑張る選手を応援するも良し、レースを観戦しながら、バーベキューを楽しむも良し。

今年の「八戸港カッターレース」は、8月9日開催です。

第54号
平成27年6月



イラスト
東

—《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。