



# 恋だより

鯉の宮坂・宮香本舗

フリーダイヤル 0120-25-7188  
fax 0238-21-2309

URL <http://www.koi-miyasaka.com>

■ 第27号 平成20年9月発行

■ 発行 鯉の宮坂・宮香本舗



〈季語/秋ざくら・季節/秋〉

〈1902年~1981年〉  
昭和期の映画監督。日本最初の  
国産トーキー映画「マダムと女房」の監  
督として有名である。

風にそよぐ秋ざくらを、互いに挨拶を合っているようだと感じました。生きることは出会いと別れを重ねること。たまたま同じ時代の同じ場所にすれ違った他者つまり他の命に、こんにちは、さようなら、ありがとうと挨拶をする、生かされているという自覚が、他者への感謝と敬意を育むのでしょうか。

## ごあいさつ

皆様この夏はいかがお過ごしになりましたか。今年台風の影響は少ない年ですが、各地で局地的な集中豪雨に見舞われ甚大な被害を被ったところも少なくありませんでした。また、岩手・宮城内陸地震では、土砂崩れなどで多くの命が失われてしまいました。その後も余波で当該地域以外の東北地方の観光地でも、風評被害に見舞われ大打撃を受けました。被災され、被害を受けられた方々には、心よりお見舞い申し上げます。

さて、お中元企画の「2008年夏発信」では、格別のお引き立てを賜りまして、誠にありがとうございました。以前と比べると格段に発送業務でのミスや商品に関するクレームも少なくなりましたがこの度もまだゼロとはいかず、お客様からお叱りをいただき、色々ご指導を受けましたことも事実ですが、このようなお客様からの叱責やご意見から学ぶものが、我々の貴重な財産になっております。今後その貴重な財産を活かし、お客様

から喜ばれる商品とサービスの提供に務め、皆様から指名され信頼される企業になるべく努力を続けて参ります。

ところでこの度は、昨年秋と同様に上お得意様に限らせていただき謝恩セールを企画させていただきました。時節柄敬老の日の企画として、健康・長寿をテーマとした鯉商品のギフトもご紹介させていただきます。さらに新商品も先駆けご案内させていただきました。もちろん弊社商品は、安心・安全・美味しいをモットーに、国産原材料を使い、添加物や化学調味料を使用せず製造しております。つきましてはこの機会に是非ギフトとしては元より、ご自身とご家族の皆様のご健康作り、楽しい食卓になるようお役立ていただきたく存じます。

未筆とはなりましたが、まだまだ残暑は続きます。どうかお体ご自愛くださいますようお願い申し上げます。ここ米沢の地より、皆様のご多幸を心よりお祈り致してしております。

代表取締役 宮坂 宏

## アルカディア おきたま再発見シリーズ

いつまでも語り継ぎたい、残したいものがここに在る...

### 第4回 猫の宮 (高島町 高安)

### まほろば伝説 第二章

前回ご紹介した犬の宮、高安犬の伝説の約70年後の延暦年間(781年~805年)、代々庄屋で信仰深く猫好きの夫婦が居た。ある夜、夫婦の同じ夢枕に観音様が現れ「猫を授けるから大事に育てよ。」とのお告げがあり、翌朝庭に三毛猫が現れ、夫婦は大いに喜び、玉と名付け子供のように大切に育てていた。玉も夫婦に益々なつき、そして村中のネズミをとるのどたいそ河愛かられていた。玉は不思議なことに妻の行くところどこへでも付いて行った。寝起きはもちろんの事、特に便所へ行くと、天井をにらみ逆立ち、今にも飛び掛らんばかりに耳を横にして唸っている。彼女は気持ちが悪く思い、夫にそのことを話してみた。夫が一計を念じ妻の姿をして便所に行くとき、玉は同じ素振りをする。彼ははいはいは怪しく思い、隠し持っていた刀で玉の首を振り落とした瞬間、首は宙を飛び屋根裏に落ちていた大蛇に噛み付いた。

この大蛇こそ、70年前に高安犬の先祖である三毛犬、四毛犬に殺されたムジナ(古狸)の怨念の血を舐めた物

の怪であり、いつの日か仕返しをしようと狙っていたが、玉が守っているため手出しできなかったのだった。村人は庄屋の話を聞き、村の安泰を守ってくれた玉の亡骸を厚く葬り、堂を建て供養のために観音様を祀ったのであった。

### 千二百年の時を越えても

現在は犬の宮から歩いてすぐの位置に観音堂として祀られています。犬と猫を祀る神社がこんなに近くにあるのは、全国的にも珍しいようです。この高安地区では、以前はマタギと共に養蚕を営む家も多く、蚕の天敵であったネズミを退治する猫は、養蚕と商売繁盛の守り神として大切にされてきました。しかし、今はマタギ同様、蚕を飼う家もなくなりました。それでも、高安の人たちは今も猫を大事にしています。

毎年、春と秋に犬の宮、猫の宮合同のペット供養祭が行われ、それぞれの宮に愛犬、愛猫を偲んで全国から多くの方が訪れるようになりました。猫の宮には供養のために、30年近く毎年いらっしゃる方もいるそうです。猫の宮の御堂の扉の壁には、在りし日の愛猫の写真がメセジと共にびっしりと貼られています。飼い主の方々の思いに胸が熱くなる一方で、残念なことに御堂の周りには、捨て猫も数多く住み着いていました。

### 捨てちゃダメ!

命の尊さや友愛を育みませんか?  
全国に同じ団体があります。



山形県には捨て猫・捨て犬を防いだり、望まれてくる子を無くすため、不妊・去勢手術の普及・啓発活動を愛し、ボランティアで活動していただいている団体があります。捨て猫や捨て犬を見かけたり、またどうしようもなく家で飼えない状況に陥った時は、こういった団体に相談なさるのも一つの方法ではないでしょうか。他にも下記のような制度があります。

#### Animal protection 制度

保護した犬猫をボランティアの自宅で預かり、里親さんに迎えられやすいように、人間の側で暮らすという事に慣れさせ活動です。

#### LIVE オナー 制度

LIVEが保護した犬・猫達を、LIVE会員やボランティアの協力で養育します。この保護された犬・猫に対して、動物を飼えない環境の方も食餌負担の上で、LIVEオナー制度を利用することにより、この犬・猫のオナーになり、いつでも会う事ができます。

動物愛護団体 LIVE (ライブ)  
tel. 023-679-4984

# 山形の秋と いばいも煮会!

## 〈いも煮の時代考証〉

発祥の地	山形県中山町(最上川のほとり)
発祥年代	江戸時代(元禄)
起源	京都の郷土料理「芋棒」(里芋と干し棒だらを煮た料理)
伝承ルート	京都方面から最上川上流に荷物を運んでいた船頭たちが、その河原で、地元の里芋と運んできた棒鱈とを煮て食べていたのが広まった。
棒鱈→牛肉	明治初期に米沢に牛肉屋が誕生し、その後昭和初期頃に山形県の村山地方など南部で、いも煮会に使われるようになった。しかし酒田市など庄内地方や、宮城県、福島県にも伝わったが、すべて豚肉の味噌味になっている。

民族学者 鳥兎沼宏之著「芋煮会のはじまり考」

日本では「いも」というと古くから「里芋」を指し、その歴史は、米よりも以前にその痕跡が認められてきました。そのため里芋は主食として、また祝祭の為の食事として重要な役割を果たしてきました。子芋から孫いもが生まれる事から子孫繁栄のシンボルでもあったため、縁起物としても尊ばれました。烏兎氏の説に加え、新米の餅といも煮を食べて収穫を感謝する刈り上げ行事が融合し、昭和からは具材に牛肉が加わって生まれたのが山形のいも煮会です。

## ビックリ巨大いも煮会 5万食を食べ尽くす!

平成元年に始まった山形市で開催される「日本一のいも煮会フェスティバル」では、毎年9月の第一日曜日に里いも3ト、山形牛1.2トで、直径6mの大鍋に約3万食の芋煮が作られ、調理の際には巨大な鍋に対処して大型重機が用いられます。20周年の今年なんと5万食が準備されるそうです。



大型重機(バックホー)が大活躍!!

## 2009年 NHK 大河ドラマ「天地人」ニュース

### 「天地人」米沢でも初ロケ!

7月14日から、初めて米沢市内での撮影がありました。今回は主に上杉神社所蔵の「後の前立ての兜」を中心に、上杉神社稽照殿(はいしょうでん)の外観などを撮影。ちなみにカメラマンの方は、NHKスペシャル「大英博物館」も担当した精鋭チームだそうです。きっと「後の兜」も美しく撮れているのではないのでしょうか。「天地人」の演出を統括する片岡敬司チーフ・ディレクターによると、ドラマの中での使い方は「まだ未定」だそうです。

上杉神社の宮司さんが、厳かにゴトゴトと稽照殿の扉を開けてゆく。アメージンググレイスのようなスピリチュアルなBGMが流れ、その暗闇の中から忽然とライトアップされた「後の兜」が浮かび上がる...想像ですがこんな第1回目のドラマのオープニングはいかがでしょうか?

### 大河ドラマ『天地人』クランクイン!

8月19日、山梨県北杜市の風林火山館で、主人公で直江兼続を演じる妻夫木聡さんが参加しロケがスタートしました。この日は、1574(天正2)年、信長から「洛中洛外図屏風」(国宝で上杉博物館所蔵)を贈られた上杉謙信(阿部寛さんの返礼の使者の1人として岐阜城に赴いた兼続が初めて信長と対面する場面などを撮影しました。

薄いあい色の直垂(ひたたれ)姿もリリィ妻夫木さんは「吉川晃司さん演じる信長を前にして、緊張感あるシーンが撮れました。これから1年間、いろいろなことがあると思いますが、この緊張感を大事にしていきたいです。直江兼続という人物を、素直に何事にもとらわれず、スタッフと一緒に作り上げ、僕自身、兼続とともに成長していきたいと思います」と抱負を語りました。

### いも煮が美味しいのはなぜ?

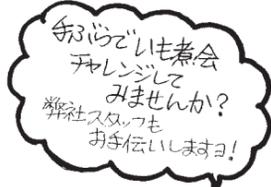
農林省が行った「郷土料理百選」の第1位

メインはもちろん里芋ですが、脇役が米沢牛!米沢牛というと霜降りで少し脂がまじりという感じがしますが、鍋にすると、その脂がととも香逸、まさに味の決め手といえます。最後にうどんを入れるとこれがまた美味しい!もう2つ、必ず調理すると、そばには気のおけない友人や家族がいること、これが一番の美味しさの秘訣でしょうか!

### 「手ぶらでいも煮会」3900円 いも煮会+雲の上のトッキング+白布温泉

米沢の南にそびえ立つ吾妻山、2つの天元台高原では、鍋や薪など用具一式から材料まで準備し、往復のロープウェイまで付いて、3900円で手ぶらでいも煮会が出来ます。シューズの貸し出しもあり、標高1800m雲の上のトッキング生でも、疲れた身体を癒すには、白布温泉のお湯にも浸かれます。また、米沢市内の河原でも、スーパーから材料を買って無料で用具一式が借りられます。

手軽にどこでも食べたい方に  
超お得!買えば買わないで安くならぬ。  
段々割引!!  
ご予約ください。



詳しい問い合わせ先: 天元台高原  
Tel. 0238-55-2263  
Fax. 0238-55-2127

ご自分で作るのか、河原で出来ない方は、弊社の米沢牛入、どこでもいも煮会があります!

1人前食べきりで、温めるだけが出来やすい!

米沢での  
**天地人**  
カレイバント  
9月27日(土)・28日(日)  
会場:伝国の杜エリア

直江兼続の  
マスコット  
キャラクター

ぼくいいち  
**棒杭市**  
9月28日(日) AM10:00 ~ PM4:00  
ぼくいいち市とは、鷹山公の時代に始まった販売方法で、杭などにざるを吊し、その中に商品を入れて販売し、代金をざるに入れてもらって販売するという無人の市をいいます。今回は市民が出店し、米沢の美味しいものの無人販売を行います。

**天地人 城下町ウォーク**  
兼続が愛し、築いた城下町の歴史散策です。天地人の記念品といも煮がいただけます。  
9月28日(日) AM11:30集合  
参加費 500円

**兼続どん井まつり**  
会津&置賜のガチンコ味くらべ!  
米沢牛牛丼 vs 会津ソースカツ丼 vs 兼続カレー  
米沢いも煮(牛肉&醤油味) vs 会津いも煮(豚肉&味噌味)

**全国まちづくりシンポジウム**  
9月28日(日) AM10:00 ~ PM12:00 入場無料  
天地人 新潟~会津~米沢 歴史を活かしたまちづくりを学ぶ!  
講談 「天地人 直江兼続と上杉景勝」 一龍斎 貞花氏

〈お問い合わせ先〉 米沢市総合政策課 まちづくり担当

tel. 0238-22-5111 内線 2804

お住まいの地を 東洋のアカデミアと賞賛した 青い目の芭蕉 Part I

イザベラ・バード (Isabella Lucy Bird)

1831年10月31日～1904年10月7日

英国生まれ。旅行家・作家。

明治維新からまだ10年ほどしかたっていない日本。内戦の傷もまだいえず各地で不平士族の反乱が起きていた頃だから、今でいえば中東やアフガニスタンのような状態だったろうか。そのアジアの果ての国へ、46歳のイギリス人女性が単身でやってくる。そして東北、北海道を泥まみれになりながら歩き、各地の村を訪ね、その家々に滞在し話を訊き、それを「紀行」に書き起し、1880年10月に「日本奥地紀行」(原題「日本の未踏の土地」全2巻)として出版する。彼女は、旅行作家というより「探検家」という呼び名の方がふさわしい女性だった。彼女が東北の旅を始めたのは46才。奇しくも芭蕉が奥の細道紀行に旅立った年齢と同じであった…。

医師の処方箋

彼女の母は、現在も富裕な名家であるローンソンの2番目の娘として生まれた。彼女の叔父たちも世界を股に駆ける知識階級者が多く、その薫陶を受けた彼女が幼い頃からイザベラの教育係を務めた。その影響もあり、知的好奇心が旺盛な子供に育った。しかし、幼少時は病弱で、18才の時に背椎の腫瘍という大病を患う。摘出手術を受けた彼女は、医者から転地療養を勧められた。旅することが医師からの処方箋だったのである。

また牧師であった父も、男の子に恵まれなかったため、彼女を後継者として長男のように育てた。彼女は幼少のときから父と共に馬に揺られ、物心が付いてからは自ら馬に乗って父の仕事のお供をしていたという。その体験が後年、馬を使って世界の辺境を巡る旅に繋がったのかもしれない。

旅のプログ

手術も成功し体も徐々に丈夫になった20才の頃、イザベラは恋をする。しかし初恋は実らず、その後50才の時に、10才年下の医師ジョン・ビショップと結婚するまで独身を通した。彼女は失恋の傷を癒すため、親戚と共にカナダやアメリカを旅行した。帰国後、彼女はそれらの経緯を旅行記「英国女性から見たアメリカ」として出版した。26才の時、良き理解者であった父が病死。その後エディンバラに住み、キリスト教の布教活動に従事する。しかしイザベラはその後オーストラリアからニュージーランドと旅を続け、42才の時にハワイに半年間滞在し、このときの体験をまとめたのが「ハワイ・サンドイッチ諸島での6ヶ月」である。この後一時体調を崩すも、アメリカに渡りロッキン山脈の療養所で数ヶ月間過ごす。

富士山と一寸法師

イザベラは、海外旅行を始め25年後の明治11年(1878年)、46才にしてついに日本の土を踏む。彼女は入国前に船上から富士山を眺め、「天上を見上げると思いもかけぬ遠くの空高く、巨大な円錐形の山を見た。白雪を頂き、すばらしい曲線を描いてそびえていた。その青白い姿は、空の中に浮かび上がり、それは素晴らしい眺めであった。」と評している。

また、彼女は、横浜港の大桟橋に降り立ち、最初の印象を記した。「人々は小柄でかた股で、猫背で、貧相だが優しそうな顔をしていた。桟橋の上には屋台が出ていたが、それは人形が人形のために作ったという感じのもので、店をやっている男も5フィート(150センチ)足らずの一寸法師であった。」大柄の西洋人から見れば、小柄な日本人は小人に見えたのかもしれないが、イザベラ自身も150センチ程度の女性であった。彼女の正直な言葉には、時に眉をひそめるものもあるが、旅行家、探検家といわれる人々は、常に冷静に物事を見極める必要があるのだろう。

イザベラとしての曾良

明治初期では、本来外国人は原則として、外国人居留地から十里(40km)四方への移動は認められなかった。しかし明治8年(1875年)、明治政府と各国の外交団との度重なる折衝の末に、「外国人内地旅行免状」なるものが発行されるようになり、外国人の日本国内旅行が可能となった。こうした背景を元に、英国公使ハリ・パークスの尽力もあって、イザベラは東京以北全域自由通行の無制限ともいえる許可証を手に入れることに成功し、旅の第一歩が始まったのだ。

さて彼女の「日本奥地紀行」には、ある欠かせない人物がいた。伊藤鶴吉(1857年生)という20才の通訳であった。150センチに満たない色白で小柄な青年で、彼女が感じていた日本人の一般的特徴をすべて備えた容姿で、最初は愚鈍に感じていたという。

しかし旅を続ける内に彼の英語は熟練度を増し、運搬帳と宿泊帳を克明に記録し、それ以外にも警察や郵便(きまい)係りからその町の商業、戸数を調べては、彼女に訪れた村の基礎データを教えていた。加えて料理から洗濯までこなす。旅行の隅々まで気遣ってくれる伊藤青年は、通訳、秘書、そして執事の役をすべてこなす。芭蕉にとっての曾良のように、イザベラにとって無くてはならない存在になって行くのである。

旅の達人としての流儀

明治11年6月10日、午前11時、イザベラは、通訳の伊藤を伴って、荷物用も含めて3台の人力車で麴町の英国領事館前を出発し、秋葉原付近から国道4号線の日光街道へと入って行った。日光からは、馬上の旅で、会津～新潟～米沢～山形～秋田～青森と並び、ついに津軽海峡を踏んで北海道へ渡る旅のスタートを切った。

彼女の服装は、とび色の縞のツイード地の短い服に、牛革の丈夫な編み上げ靴。帽子は日本製の編み笠で白い布カバーの付いたものだった。持ち物は、空気枕、ゴム製の風呂敷、敷布、毛布、簡易ストレッチャー、靴着替え、ローソク、フランクの日本大地図、英和辞典。また、食べ物も、原則として現地調達。その他補助食品として、若干の肉エキス、乾しブドウ、チョコレート、ブランドソーダなどであった。長期の旅の割りには手荷物が少ないと思われるが、後は全て現地で揃うと考えていたのだ。自らの生活習慣をそのまま旅に持ち込むのではなく、異文化との接触を積極的に取り入れるのが、彼女の旅の流儀なのである。まさに旅の達人というべきだろう。

日光・結構・東照宮

イザベラは日光へのレートを芭蕉と同じく、延々と杉並木が続く日光例幣使街道(天皇の使者が東照宮を参拝するために作られた特別な街道)を選んだ。その杉並木は、通る者へ圧倒的な迫力を誇っている。イザベラも日本の荘厳な美しさを感したと述べている。そして東京を出でた3日目、最初の目的地日光に着く。日光での滞在先は、現在の日光、金谷ホテルの前身となった「金谷カッテージイン」であった。

イザベラは9日目に東照宮にも出掛け、陽明門も目の当たりにし、「素晴らしいに戸惑いながらも、一流の画家にも引けを取らない詳細な描写を奥地紀行に書き残している。そして最終日に「私はすでに日光に9日も滞在したのだから、「結構」という言葉を使う資格があるわね!」とジョークも出るようになった。村の散策も終わり、買い物も終わり、未踏の地へ出掛ける準備も整った。明日ははいはい日光を離れる日となる。旅は北へと続く…

鯉太郎の独り言

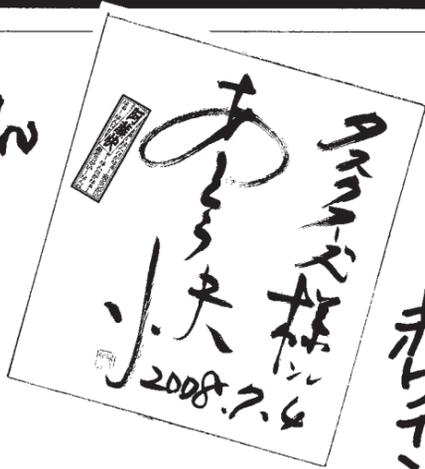
私も若い頃からこれまで何十ヶ国も訪れた経験があり、旅に出れば、地元の人々と同じ食生活をして彼らの暮らしを覗きながら同化して行くというのがスタンスです。しかし彼女の著書を読み進むと、彼女の深く掘り下げられた観察眼、アクシデントにも屈しない強靱な精神、異文化の生活を受け入れ、そこに住む人々を愛する寛容さには、思わぬ舌を巻いてしまいました。はい、よ次郎からはイザベラの驚きの体験の紹介です。

参考文献等: 「日本奥地紀行」 イザベラ・バード著 高梨健吉訳 平凡社ライブラリー、 「バード旅の生涯」 O・チェックランド著 川勝貴美訳 日本経済評論社、 「バードの『日本奥地紀行』を読む」 宮本常一 平凡社ライブラリー、 「バード 日本の未踏路 完全補遺」 高畑美代子訳解説 中央公論事業出版、 「イザベラ・バードの日本紀行(上、下)」 時岡敬子訳 講談社学術文庫、 「バード探しの旅紀行」 白神りゆうや、 ハイジヤパーク HP、 山形河川国道事務所 HP、 国道紀行 HP 敬称略

# ありがとうさん ご来店!!

去る7月3日~4日に弊社でテレビのロケがありました。関西テレビの「夏ぶれ!夏のプレゼントさかし旅」という番組で、阿藤快さんが山形で萩原流行さんへのプレゼントを探る旅という内容です。

阿藤さんは厨房にも入り、赤ワイン煮のソースや極とろカレーのレー作りや、大きなお肉の下ごしらえも見学されました。撮影は社長と阿藤さんがボケとツッコミをアドリブで交互に交わし、ほとんど台本無視で2人とも笑いながらの収録でした。阿藤さんが試食中に「社長このお〜」って身体を寄せてくる場面があり、阿藤さんの身体が大きくてあまりにも勢いが良すぎて、社長がイスから転げ落ちる場面もありました。そして試食でも阿藤さんは「美味しかった、こんなシチューやカレー食べたことないよ!しかもコレ本当にレトルトなの?」の連続でした。撮影のクレーもいつも同じメンバーなので分かるらしいですけど、こんなに阿藤さんが撮影後も商品を着めるのは滅多にないということでした。



極とろカレー & 赤ワイン煮が TVで紹介されました。

## 〇〇子の独り言

私たちが商品を着められたから言う訳じゃないけど、阿藤さんて本当に気さくで良い方でした。初対面なのに、我が社のスタッフとも旧知の間柄のような雰囲気。ロケが進められました。サインが230名分くらいを嫌な顔一つ見せないで、一人一人の名前を入れて、ジョークを交えながら話していただいたので、全員阿藤さんのファンになったようです。顔は怖いけど、本当に優しい方でした。後で聞いたら、芸能界でも裏表がない人格者ということでも有名らしいですよ。  
男は顔じゃないのかもね。(笑)  
社長、部長安心してね!

# 新商品できました こだわり小分け惣菜

第1弾

こだわり小分け惣菜詰合せ

(里いものそぼろ煮、三元豚の肉じゃが、鶏肉のひじき煮、... 各100g×2袋、筑前煮...100g×3袋)

計9袋 3,000円(税込)  
(チラシおため2)

安心安全な国産原材料にこだわり、化学調味料を使わず、手間暇かけて煮上げたおふくろの味です。お弁当のおかずや、もう一品おかずがほしい時や晩酌のおつまみ、不意のお客様がいらした時に大活躍のこだわりのこだわり惣菜です。

■里いもの牛とぼろ煮  
もっちり国産里いものをじっくり煮込み、挽肉でそぼろ餡を作り、からめて仕上げました。

■三元豚の肉じゃが  
おかずの王様。またおふくろの味として人気惣菜の肉じゃかに、三元豚のバラ肉を使い、薄味でじっくりと煮上げました。

■鶏肉のひじき煮  
食物繊維たっぷりの健康食ひじきを鶏肉、ごぼう、人参と一緒に炒め煮にしました。

■筑前煮  
鶏肉と根菜を使い、栄養バランスと彩りを兼ね備えた人気の煮物です。

★本品はレトルト殺菌処理をしておりますので、常温で保存できます!

## 新しい設備の導入

弊社は、平成20年8月末に大型レトルト加圧殺菌釜1台を導入しました。

これから甘さを抑えた、辛口の「ことこと煮」や「棒だら煮」が登場します。また、宮本舗のお惣菜もラインナップが増えます。どうかご期待ください!

### 導入前の問題点

### 導入後の改善点

一度に90袋しかレトルト加圧殺菌出来なかった。
今までレトルトの処理能力が少なく、新製品を開発できなかった。
間に合わない時、外注先に業務委託したが休日もあり、急な注文には応えられないこともあった。
「甘煮」、「棒だら煮」系の加熱殺菌は、真空パックにしてからコンテナに並べ、それを97°Cの熱湯にそのまま40分漬け込み、40分冷却するという方法。処理能力は1回に500袋。
お湯の浮力で製品が重なり、極希に殺菌不良が起こり、発酵してパンパンに膨らんだりすることがあった。
「甘煮」、「ことこと煮」、「棒だら煮」系の賞味期間が30日間。
「甘煮」、「ことこと煮」、「棒だら煮」など甘露煮系の製品は、保存性を優位にするため、ある程度の甘さ(糖度)が必要であり、甘過ぎるというご指摘があった。

一度に900袋のレトルト加圧殺菌が可能。
一人用食べ切りの小分け惣菜、減塩、甘さ抑え目の精進惣菜パックの開発が可能となった。
急な注文に対応、毎日小ロットでも可能。
密閉した釜の中で、97°C蒸気がシャワーのように噴霧され殺菌される。冷却まで70分で完了。処理能力は1回に1000袋。時間が半分に短縮され、尚かつ燃費が50%効率化される。
トレーに袋が固定され、製品が動いたり重なったりしないため、殺菌ムラが起きないで安全性が高まる。真空漏れなどが極端に少なくなる。
殺菌の精度が高くなるので、同一の味付けでも、賞味期間が60日間に延長される。
「甘煮」、「ことこと煮」、「棒だら煮」など甘露煮系の製品でも、甘くなくても日持ちがする殺菌方法を行うことによって、辛口の製品を作ることが可能となった。

♡毎年恒例 弊社秋のイベント  
**秋の恋まつり♡**  
開催予定のお知らせ

毎年恒例、秋のイベント!  
今年は10月17日18日19日を予定しております。

毎年恒例となりました、弊社秋の大イベント「恋まつり」を今年も開催いたします。大人気の詰め放題の他、ご来店くださいますお客様、皆様に喜んでいただけるイベントを、スタッフ全員で検討中です。乞うご期待!!



去年12月に我が家にやって来た「ムギ」ちゃん(メスネコ、9月14日生)1才になります。ずっと前から猫を飼いたいと思っていたところに、



友人宅で産まれた4匹の子猫に、対面。すぐに決めました。ぐんぐんおびきをして、そのままの形で寝ている姿など、ほんとうにかわいいです。



のら猫をよく見かけるけど、LIVEのことは知りませんでした。かわいがるだけでなく、もっと別な方向から見てあげなくては... はし本



画:いびき