



恋だより

鯉の宮坂・宮香本舗

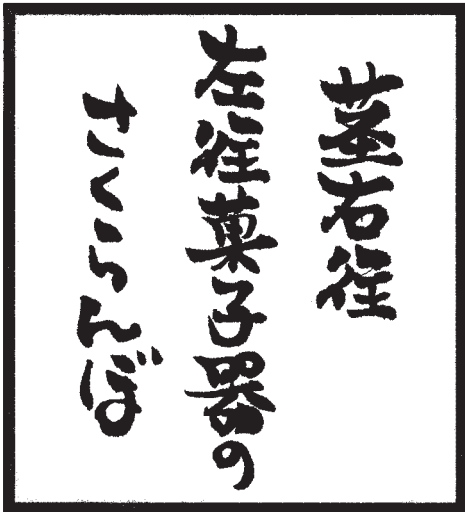
フリーダイヤル 0120-25-7188

fax 0238-21-2309

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

■ 第34号 平成22年6月発行

■ 発行 鯉の宮坂・宮香本舗



季節／夏
茶室／茶室
手紙／手紙

高浜虚子 (たかはま きょし)

明治7年～昭和34年没。俳人。正岡子規が創刊した俳句雑誌「ホトギス」の発行を引き継ぎ、理念となる「客観写生」「花鳥諷詠」を提唱したことでも知られる。

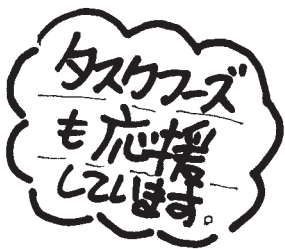
この句は虚子たち俳人が会した席での句であったという。右往左往する茶室には、その菓子器を囲む人たちの楽しい気持も感じられる。右往左往しているという擬人化も、気ままにあちこちに向けたさくらんぼが、さざわと楽しげに会話しているかのようになり、器の中で顔を寄せ合っている様子で、この句の楽しさを強調している。

第6回

『食の甲子園 in やまがた』



全国大会
開催



趣旨・実施内容

高校生を対象に、地域の生産者や料理人等と連携して、地域の食材や食文化を学び、新しい料理のアイデアを競うコンテストの全国大会です。3人1組の高校生による、地域内(学校の所在する都道府県内)に伝承、または生産されている入手可能な野菜・肉・魚などの食材を中心に使用した「調理実技」及び、地域で伝承・継承されている食材や食文化等に関する「プレゼンテーション」を行って競うものです。全国を6ブロックに分割し予選が行われ、決勝大会は各ブロックの代表校及び開催県(山形県)2校を加えた8校で、10月31日に山形で開催されます。

もうひとつのワールドカップ

さて今年、サッカーのワールドカップが南アフリカ共和国で開催されます。実はその南アで15年前に感動的なもうひとつのワールドカップが行われました。今年の3月に出張先で、その戦いを描いた映画を観たので紹介致します。アパルトヘイト(人種隔離政策)の暗黒時代、27年間の投獄生活を耐えて南アの黒人大統領となったネルソン・マンデラ氏(以下敬称略)。彼の人種差別との戦いと、その結果としての第3回ラグビーワールドカップを描いた映画で、タイトルは「インビクタス」(クリント・イストウッド監督)ラテン語で「不屈」を意味する言葉です。

ご存知のようにアパルトヘイトとは白人による黒人支配の政策で、現存していた人種差別ではもっとも考え難い制度でしたが、国際社会から孤立した南アは、1994年ついにアパルトヘイトを廃止し、全人種による選挙により、マンデラを大統領に選出しました。しかしながら、貧困は変わらず治安も悪化し、まだ人種差別は改善されませんでした。さらに迫害から脱却し、復讐ともいえる行動に出る黒人たちもいたのです。そんな中でネルソンには、たとえ肌の色が何色でも「サウスアフリカン」として一つにまとまらなければならないという強い意志がありました。ネルソンは復讐からは何も生まれない、「赦し」の先に新しい国が生まれると考えていました。結果、黒人を敵に回し、裏切り者扱いを受けました。

歴史

「食の甲子園やまがた大会」は平成17年度に山形県内の高校生を対象に第1回大会を開催し、平成19年度より宮城県、福島県の高校からもご参加いただき、「食の甲子園やまがた大会〜プレ南東北大会〜」として開催されました。昨年の第5回大会は、山形県の山辺高校が「あがらっしやい〜先人の智慧に学ぶ〜」という山形県産ブランド米「つや姫」を使ったおにぎりやコロッケなどのセットメニューで、最優秀賞を獲得しました。過去にはこの大会の出品作品をセントに商品化されたものもあります。今年もどんな作品が出品されるか、大いに楽しみます!

<主催/問い合わせ先>

食の甲子園 in やまがた 全国大会
実行委員会

〒990-8570

山形市松波二丁目8番1号

山形県教育庁高校教育課内

tel. 023-630-3067

そこで彼は、国を一つにする方法を模索している中で、ラグビーワールドカップを利用することを考えたのです。当時、南アフリカのラグビーは白人のスポーツで、黒人は自国を応援するどころか相手国を応援していました。ネルソンは、ナショナルチームは白人主体でも、「一つのチーム、一つの国」というスローガンを掲げ、自国の将来をワールドカップに賭けたのです。マンデラは、心からチームと選手を応援し、その全てをキャプテン・ピナルに「優勝」という目標と共に託しました。しかし、当時はニュージーランドのオールブラックスとフランスという大本命が存在し、ピナルも思うようにまとまらないチームや国民の冷ややかな態度に苛立ち始めます。そんな中マンデラは、メンバーたちに黒人地区に住む子供たちにも、ラグビーのコーチをするよう依頼します。最初は反対していたメンバーたちも、ラグビーに興じる子供たちの表情、仕草から、やがて何かが変わり始めていることに気付いていくのです。またピナルは、マンデラから文末の「インビクタス」の詩を渡され、励まされたのを機に、練習中にチームを率いて、彼が投獄されていたロベン島に向かいました。そしてマンデラが過ごした独房に足を運んだ時、何もかも寝る事から容易ではない想像以上の部屋に、只言言葉を失ったのです。それと同時になぜマンデラが国を変えたいのか理解し、「マンデラの夢を一緒に叶えたい!」という確固とした気持ちで彼らを支配したのです。スポーツによって、人びをまとめ上げようとするマンデラの政策が、彼の人間としての魅力や不屈の精神と重なり合い、チームや国民の心を掴み、そしてついに奇跡の優勝となったのです。

もちろんすべて実話ですが、試合終了後のピナルのインタビューがあり、インタビューの「この勝利は、競技場に集まった6万5千人の後押しがあったおかげだね。」という問いかけに、彼は即答します。「いや6万5千人ではない。私たち4千3百万人のサウスアフリカンだ。」直後に地鳴りのような歓声がスタジアムを揺るがし、観客はもちろんのことTVの前の人々をも歓喜と感動の渦に巻き込んだのです。マンデラの思いが国民に十二分に伝わった瞬間でした。

この映画から学んだこと...人は自分を信じられれば、たとえどんな最悪の状況でも、夢や希望、自分の魂を持ち続けることができる。変わるべき時に自分自身が変わらないなら、人々に変化を求められない。

最後にマンデラ氏が獄中で心の支えにした詩の一文より...
「門がいかに狭かろうと、いかなる罰に苦しめられようと、私が我が運命の支配者、私が我が魂の指揮官なのだ」

代表取締役 宮坂 宏 拜

花の慶次

天下御免の傾奇者

前田 慶次

天文12年(1543)?~慶長17年(1612)

この先人顕彰シリーズは、今回で15人、23回目の掲載となった。おきたま米沢地方の先人・偉人の輩出は傑出しており、まったくネタに困らない。今回の前田慶次は、昨年のNHK大河ドラマ「天地人」の登場時に紹介しようと思っていたが、結局慶次は登場しなかった。理由はゲームや漫画のイメージが強過ぎてキャストイングできなかったという説が強い。遅きに失した感があるが、上杉藩や直江兼統公とは切っても切れない縁があり、近い将来大河ドラマに採用される可能性もあるので、3回シリーズで紹介する。現在米沢では、慶次ゆかりの史跡や遺品も多く、ちょっとしたプチブームを迎えようとしている。

誕生の地&おいたち

天文12年(1543)頃に後知県は旧海東郡荒子という寒村で生まれたという。父は織田信長の部将滝川左近の従兄弟儀太夫益氏であるというが、慶次はその庶子(妾腹)であった。その母が、前田利家の兄利久に嫁いだ時に連れ子として前田家に入ったとも、妊娠中に前田家に嫁いだとも、子がなかったので妻の前の嫁ぎ先の滝川一族から養子にとったとも言う。いずれにせよ、母の婚姻で養子となり、前田姓を名乗り慶次郎利益(利太)になったのである。慶次の幼名は宗兵衛といった。後の名乗りは物の本によると、次のようにいくつもあって、いつどめのような時に用いられたか明かではないが、利益、利太、利卓、利治、利貞とあって、一般的には利太・利貞が知られているようである。

流浪の旅のはじまり

義父の前田利久は、元々信長より4千石を給された部将であった。そして慶次は、父の弟の前田安藤(利久の弟・利家の兄)の娘を娶り、名実共に義父の跡を継ぐ運命の星が輝いていた筈であった。

しかし利久は、信長とは折り合いが悪く、かつ利家は信長の寵臣であった為、1567年に利久は強制隠居させられた。理由は利久に子が無く、病弱のため「武者道御無沙汰」の状態にあつたという名目であったが、本当は利久が稻生の戦いで信長に敵対した林秀貞の与力であったためといわれている。利家が前田家を継ぐ事になり、これによって利久や慶次らは前田家を出て浪々の身となってしまった。その後、利家が能登一國の大名になり、利久らがこれを頼るまでの行跡は不明。小説やマンガでは滝川一益の元に居たことになっている。この年の8月に、後の独眼竜政宗が米沢城で孤々の声を挙げたのである。

傾奇者としての原点

利久・慶次親子の15年間の流浪の旅については、小説「一蕩庵風流記」ではこの期間に、滝川一益の元にいたと考えている。もし利家の元に居たのなら利家が能登の知行地を与えられた天正9年に利家から土地を与えられてもよいはずであり、与えられなかった理由を考えて滝川家に居たのではと考察している。また、「米澤人國記」には以下の記述がある。永禄10年(1567)から天正10年(1582)まで、慶次は京都の一隅にあって堂上貴顕(どうじょうきけん)の公家や文人とも交わっていたという説がある。そこで慶次は和漢古今の書と親しみ、分けても源氏物語、伊勢物語の秘伝を授けられたという。連歌は当時第一人者紹巴(しうは)に学び、茶道は千利休の七哲の一人である伊勢松坂城主古田織部正重然に皆伝を受けたともいわれている。武術については、弓馬はもちろんのこと、諸芸十八般に通じていた。慶次は、この時期月に文武の才を磨き、傾奇者の素養を身に付けたのかもしれない。これも浪々15年間の功罪のひとつであったかもしれない。

帰参と前田家への仕官

天正10年に信長が倒され、秀吉が天下人への道を上ると、その協力者であった利家は臣従して越前から越中にかけて大きな範囲を領有することになった。浪々していた利久、慶次父子は利家方に身を寄せ、7千石の地を与えられた。利久はこの

内5千石を慶次に分ち与えている。さらに利家は、慶次を天正12年(1584)の小牧・長久手の役で、佐々成政に攻められた米森城の救援に向かわせる。慶次はこれを征するや、利家より文武の才を見込まれ佐々方から寝返った阿尾城の城代に任じられ、同城奪還に向かった神保氏張らの軍勢と交戦した。これらを成功させると以降越中佐々方面の最前線を守り武功を建てる。また、叔父前田安勝の娘を妻とし、一男(正虎)三女をもうけている。

義父の死と出奔

天正15年(1587)8月14日に、義父利久が没したことにより慶次の嫡男前田正虎が利家に仕え、利久の封地そのまま2千石を給された。天正18年(1590)3月豊臣秀吉の小田原征伐が始まると叔父の利家が北陸道軍の総督を命ぜられて出征することになったので慶次もこれに従い、次いで利家が陸奥地方の検田使を仰付けた事により慶次もまたこれに随行した。しかし天正18年(1590)以降利家と仲違いしたこと、利久の死を契機に前田家との縁がなくなった事によって前田家を出奔する。一説には、利家よりもその嫡男である年長との不和が深刻であったともいう。尚、正虎をはじめとする慶次の妻子は出奔には随行しなかった。



慶次着用の赤塗りの甲冑
写真提供: 宮坂考古館

- <参考文献>
・米澤人國記(中・近世篇)・米沢市史編集
・「一蕩庵風流記」隆慶一郎
・「前田慶次 武家文人の謎と生涯」今福匡 新紀元社

<鯉太郎の独り言>
Part Iは全くの導入部分で、これからが慶次の真骨頂。利家への置土産「寒中水風呂事件」など、傾奇者としての活躍が始まります。



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7回 宮坂考古館 (米沢市)

宮坂考古館は、故宮坂善助前館長が80余年の生涯をかけて蒐集した約700余点の貴重な資料を収蔵しています。前館長は若くから郷土史の研究に従い、地域の隅々にまで足を運んで考古資料の調査・蒐集を行いました。戦後は特に旧藩関係の資料が散逸するのを惜しみ、その収集・保存に力を尽くしました。収集した資料を広く人々に公開し地域文化の向上を期するために、昭和37年12月に施設博物館宮坂考古博物館を開設昭和48年3月には財団法人宮坂考古館と組織を改め、さらに昭和52年11月博物館法に基づいた博物館として登録されました。現在の博物館は、平成4年9月にオープンしたものです。

<主な収蔵品>
その大部分は米沢・置賜地方の考古、歴史、民俗資料ですが、大別すると56領の甲冑をはじめ、火縄銃、槍、屏風など米沢藩関係の重要文化財が数多く含まれています。

- ◆ 朱漆塗紫糸素掛威五枚胴具足 (しゅうりくぬりむらさきいとすがけおどしごまいどうぐぞく) 伝・前田慶次郎所用
- ◆ 浅葱糸威黒鍔韋包板物二枚胴具足 (あさぎいとおどしくろしほわかみいたものまいどうぐぞく) 伝・上杉景勝所用
- ◆ 浅葱糸威錆色塗切付札二枚胴具足 (あさぎいとおどしさびいろぬりきりつきせねまいどうぐぞく) 伝・直江兼統所用
- ◆ 上杉家十七槍 山内上杉家以来の重宝で出陣の武備式の際に用いられた。



<お問い合わせ先>
所在地: 山形県米沢市東1の2の24
TEL 0238-23-8530
交通: JR米沢駅から徒歩5分 駐車場10台
休館日: 月曜日、祝祭日の翌日、年末年始
入館料: 大人300円、大高生200円、子供100円。

驚く心がなかったら、旅の意味はほとんどない。異文化に接することとは、驚くこと。驚く心、見る目を持ちなさい。少年の心で、大人の財布で歩きなさい。

By 開高 健(作家)

台湾 B 級グルメ編 その4

早天慈雨 日照りの後の恵みの雨 (苦境の時の援助や救い)

この台湾 B 級グルメシリーズは、4回目を以てようやく本題に入ることになる。前回紹介したように、私はある宴席で白酒(パイチュー)という60℃もある蒸留酒を台湾式乾杯で何十杯も「馳走」になり、意識がはっきりしているのに腰が抜けて立てないという醜態を晒してしまった。翌朝は、この世に生を受けて最大最悪の二日酔いに遭遇してしまい、2日間どうしても水以外の食物を受け付けなかった。この地獄の拒食症から救い出してくれたのが、「虱目魚肚湯」という魚のスープなのであった。この「しらみの目」という魚は、台湾語でサバヒと読み、ネズミギス目サバヒ科サバヒ属に属する魚で、身がミルクのように白い色をしていることから、英語ではミルクフィッシュと呼ばれている。藻類を主なエサにしており、海水魚であるが、広塩性で河川のような淡水域でも生息可能である。形態的には、ニシンやイワシの仲間と比較的に近い魚で、フィリピンでも、国魚と呼ばれるほどよく食べられている。天然物は1mもの大型になるらしいが、現在は養殖物がほとんどで30センチ前後のものが一番美味しいサイズである。比較的養殖しやすく美味であるが、欠点は低温に弱く水温が8℃以下になると死んでしまう。



私がサバヒちゃんよ!

鶏群一鶴 凡人の中で傑出して目立つ人物のたとえ。

乱獲か、汚染なのか、地球温暖化がもたらす海流異変の所為なのか、近年は海洋資源が減少していることは、誰の目にも明らかである。それでも北洋より南方の海が、また豊饒で驚愕が残っている。本マグロで有名な青森県の大間では、ベテラン漁師が束になっても週に数えるくらいの釣果しか得られない。宮古島や小笠原諸島の海原では、アマチュアの釣師が軽く1mを越す巨大魚を、1日20本も釣り上げることがあるのだ。

しかしながら、つと食味については、世のグルメと称する方々や釣師のほとんどが南海の魚より、北海の魚に軍配を上げている。南方の魚は、たっぷりと肉は付いているし、脂も乗っているが、その脂質は極めが粗く大味で雑把で氷っぽく締まらない。対して北方の漁場や穴

場で育った魚は、目も潤むような引き締まった清冽な肉がたっぷり潜んでいる。極めの細かい上質の脂を蓄えているのだ。私の一番身近にいる女性は、残念ながら南洋に棲む魚がもしれない。ましてや南洋の養殖魚となれば、見向きもなさぬグルメマンが大勢いることだろう。養殖のタイやハマチ、カンパチなどは、いかに上手に化粧しようとも特有の魚粉の脂臭さを持っている。ただ神様は千篇一律な仕事はなさらず、時として鍾愛する種に対しては、庇護のため常備凡介の種の中に宝珠を潜めることもなさるのである。つまりこの宝珠こそがサバヒなのである。南洋の養殖魚でありながら、香港や上海のセシフが喜ぶ南洋の高級魚、ネズミシタ、マナカリオ、イシモチと比べても、私の舌はサバヒの方が美味しいといっている。



虱目魚肚湯



虱目魚羹

驚魂動魄 心を驚かし、魂を動かすこと。

私が最初食べた「虱目魚肚湯」は、頭と中骨で取った出汁に塩味を付け、頭と中骨と小骨まで外した腹開きをぶつ切りにした魚片を入れ、ネギと金生姜を散らした実にシンプルなものだ。この魚はものすごくクリーミーで上品な白身であり、例えれば江戸前の穴子の沢煮(薄味のたっぷりの汁を使う煮方)をさらにぶつ切りに柔らかくした味と食感かもしれない。しかし決定的に違うのは、腹の部分には、白身とは信じられない程の芳醇な脂を抱えていることだろう。しかも皮際には、プルプルというまるでスッポンのようなゼラチン質をも蓄えているのだ。スープは透明でキンメやオコゼの潮汁のような、小さく極めの細かい脂の玉が浮かぶ。魚の脂とは考えられないほど清純であり、尚かつ濃厚なコクを隠し持っているこのスープは、強いスピリッツで焼けただれた私の食道と胃と心を、優しく天女の唇のようななめらかさで癒し、再生させてくれた。この滋味溢れた天女のデーブキスのおかげで、初めて固形物を口の中に入れようとする勇気が湧いてくる。次に箸でつかむとふるふるというハラスの魚片は、口に入れるとまるで一流のパティシエが作ったムスのように歯茎と舌に触れた瞬間に溶けてゆくのだ。火を通した魚でこの感覚食感を得られるのは、つぐみ白子だけではなにかと思う。もし薄味と感じたら、付け合わせのわさび醤油に浸すか、オイスターソースをちょっぴり魚片につけて食べれば、またひと味違った秀逸な一品となる。この後私は、まるで2週間ほど10杯以上減量したボクサーが計量後の食事を食うような勢いで、計3杯のスープを飲み干した。

美味珍膳 うまい料理や珍しい料理で馳走

次に食したのは、「虱目魚粥」である。このお粥は、糊状に仕上がる生米から

炊いたものではなく、普通に炊いたご飯にサバヒのスープを掛けたものなのだ。だからお粥というよりもお茶漬け感覚なのである。「虱目魚肚湯」より少し白濁した濃い目のスープで、その上に香菜(シアンツァイ)を乗せ、お店の醤油(タレ)を垂らして食べる。半分再生した胃にも優しい一品だが、米自体が粥でないのだから、見た目よりはボリュームがあるから要注意である。この二日酔いの時は、ここまで十分であったが、他にもスープ系の料理だと、「虱目魚丸」という、サバヒのすり身を団子にしたスープが有名だ。もう一つは、「黒碗糰」という、うるち米ペーストを蒸す時に肉をぼろの汁を加えた、いわばお米のプディングのような料理とペアを組む、「虱目魚羹」というサバヒのタタキとねとろみスープといったものもある。さらに「虱目魚頭」という頭部分の前日から醤油ベースのタレで煮込んだものがある。これはしっかりと味がしみ込んで少し塩辛く小骨が多く食べにくい。濃厚な味がご飯にピッタリ合いおかわりが止まらなくなってしまう逸品である。ただサバヒは小骨が多くその処理に手間がかかるので、自ずと料理法は限られてきてしまう。

盲亀浮木 物事が実現したりすることが極めて難しいことのとえ

こんなに美味しい魚なら、どうして日本で食べられないかという疑問が湧いてくる。日本の築地市場には、求めれば世界各国から、世界の果てから珍品逸品どんな魚介類でも集められる。いわば日本の胃袋のような存在である。しかしこのサバヒは、日本人がこの地で食することを神様が許しておられないのである。なぜならこの魚は、非常に足が速い。つまり鮮度がすぐに落ちてしまうのである。そしてサバヒは、元々台北の料理ではなく、台湾の一番下の台南で養殖され、彼の地の名物料理なのだが、台南から台北に運ばれても、出荷から半日くらいで調理しないと、鮮度が落ちてどう料理しても生臭くて食べられたものではなくなる。宝珠が石ころに、天女のキスの甘い香りが悪魔の口臭に変わってしまうのである。それにこの魚は、卵からの養殖ではなく、南洋の海辺に寄ってくる稚魚を養殖する鰻と同じシステムなのだ。もしこの魚が、寒さに強く日本近海でも養殖できるような種ならば、もう稚魚を取り尽くしてしまっていたかもしれない。もし鮮度の落ちが激しくなかったら、日本人が食べ尽くしてもう絶滅させていたかもしれない。なにせ我々は、マグロを追って世界中を駆け回ってきた民族だし、近海ではイワシやその幼魚(しらす)やハタハタ、ニシン、サバなどの小魚を相手に、乱獲の限りを尽くしてきた民族なのだ。

今は日本に居ながらにして、世界中の食材を取り寄せられる時代であるが、それでも口に入らないものもある。しかし未知の驚愕、感動の美味佳肴は、必ずあなたの旅先にごろごろと転がっている筈である。

続く

〈次号予告〉
今回も台湾料理一品で紙面が尽きてしまいました(汗)。次回こそは、台湾料理でもポピュラーな牛肉麵、小籠包、担仔麵、魯肉飯を一挙に紹介したいと思っています。

新商品 & おすすめ商品

あたたかいご飯にませるだけ！
美味しい笑顔の
お約束。



米沢牛
ませご飯の素

1袋80g お茶碗 3~4杯分
販売予定価格 630円(税込)のとき **500円**

どんちゃん
パスタにも
ぴったり
マッチ。

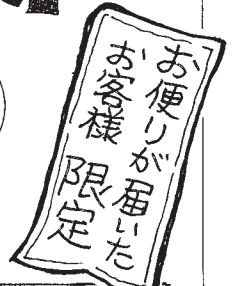
先行販売
お試し価格
500円

鯉大好き人間
垂涎の的の超希少品!

「たまご煮」

おすすめ

真空パック 250g入
1袋 1050円(税込)のとき **700円(税込)**
33% off



日本三大和牛、
米沢牛の
旨味とコクが味の
決め手！
ひき肉にした米沢牛と、ごぼう
にんじん、しいたけなどの野
菜の食感がベストマッチ
でお互いの味を
引き立てます。

塩分 & 糖分
控えめ
あっさり仕立て
米沢牛肉本来のうま
みを活かすため、糖分
や塩分は抑えて
うす味に仕上げ
ました。

保存料
化学調味料
着色料
不使用

この度の新製品は、従来の「牛肉炊き
込みご飯の素」を大幅に改良したも
です。米沢は日本を代表する黒毛和牛の
生産地です。これら黒毛和牛の中から、牛
肉の専門店が、優れた肥育農家が丹精
込めて育ててきた米沢牛を厳選し目
を抜きました。そのお肉をじっくり煮込んで、
薄口醤油とごぼう、にんじん、しいた
けと合わせた混ぜご飯の素です。
牛肉のうま味は脂にあります。そのう
ま味を損なわず、尚かつあっさりとした

逸品です。家庭では決して出せない専門
店の味を、ご飯に混ぜるだけで簡単に
お召し上がりになれます。

作り方

材料:温かいご飯(3~4杯分)
事前に米沢牛ませご飯の素を
袋のまま、約2分80℃以上
のお湯で2分~3分ほど湯せん
します。



3~4杯分の温かいご飯を用
意し、ませご飯の素を加えム
なくよく混ぜ合わせます。



注 どんな魚の卵もそうですが、魚卵は
甘露煮にすると非常に固くなります。まして
新魚種であればあるほど固くなるという性
質があります。歯が丈夫でない方がお召し
上がりになる時は、包丁の根本で砕くか、
薄くスライスしてください。電子レンジで加熱
すると益々固くなりますのでお避けください。

鯉屋のこよみ & ニューストピックス

第1回
「春の鯉まつり」
大盛況に終わる。

今年より新たに、鯉の宮坂イベント
「春の鯉まつり」を開催いたしました。
全国養鯉振興組合と水産庁後援のもと、
5月1日の日にちなみ、鯉の日と定め、鯉の
宮坂で初の春のイベント「鯉まつり」を
開催いたしました。

この季節、米沢では恒例の上杉まつりに
タイアップし、本店では色とりどりの鯉のぼ
りを掲げ、多種多様の企画を行い、県
内外よりたくさんのお客様に米沢の鯉を
知って頂き、また当社の新商品の試食
品評も併せてご来店いただきました。

中でもイベントの一つ、ジャンボ鯉の重さ
当てクイズでは、準備していた鯉が特設
ステージから脱走?しかも卵を撒き散ら
し、本店の漫談家くうさん曰く「産卵が散
乱しやいましたねえ〜」などと周りを爆
笑の渦???にし、盛大に行われました。

その他、特別販売の鯉のたまご煮は限
定にも関わらずたくさん行列ができ、この
季節では珍しいと、おひとり様1パックでは
ありませんが、皆さんにお買い求めいただき、
社員一同喜んでおります。



弊社敷地内
におよぶ色とりど
りの鯉のぼり。



今年は天候にも恵まれ、大盛況で終
了いたしました。また、今秋定番の「秋の
ふれあい恋まつり」も鯉の宮坂恒例行
事とし、多数のお客様に足を運んで
ただけます様、盛りだくさんの企画を
開催いたしますので、是非、ご家族・お友
達をお誘いし鯉の宮坂へお越しくださ
いませ。

最後に、遠方よりお越し頂きました
お客様、ご近所でもご愛顧いた
だいておりますお客様、今後とも宜しくご愛
顧の程、お願い申し上げます。

追伸、お中元には是非「鯉の宮坂・宮
香本舗」をよろしくお願ひ申し上げます。

鯉の宮坂・宮香本舗イベント係一同

スタッフ紹介



調理部の
ナイスガイ
平間 久志
全をクールにこなす
同封カタログ3ページで
甘煮を上げているのが
彼

社内1元気な
販売員
王橋 澄美子
(1児の母)



今日も「いらっやいませ〜」
の声かひびきわたる



鯉の宮坂 & 宮香本舗
2010 お中元セール
〈開催中〉

この度は新しい試みとして、
カタログを大幅に変えてみました
おすすめギフトをご用意致し
ましたので、どうぞご用命賜りま
す様、お願ひ申し上げます。

うちのむぎ、私の足にスリスリしてごは
んのおねだり、なみちかあげないと足道
をかき回し、これは私を母親と思ってる
からだろう?…ちなみは私の娘の2とは
姉妹だと思ってる…らしい。

