

朝早めにお店に着きましたが、チラシに味どうらくのタイムバーゲンが載っており、たくさんのお客様で賑わっておりました。

(9時から10時まで1000円以上お買い上げのお客様、味どうらく1.8割498円)

準備を始めた時から、お客様が寄ってくれ賑やかなスタートとなりました。

○ 鶏の照り焼き

今回倉田さんのご提案で、鶏肉だけではなくネギやタマネギも一緒に焼き、試食して貰いました。

「この鶏肉やわらかくて美味しい。どうやって作るのですか…」作ってくれている方もおられましたが、初めて食べる方が多かったです。

前日漬けた鶏肉のサンプルを見て貰いながら、説明させていただきました。

「とっても美味しいですね。ネギと一緒に爪楊枝に刺して貰うと焼き鳥みたい。」

「一緒のタマネギもとっても美味しい。」

「このままご飯にのせてどんぶりにして食べても良いですよ…」と倉田さんが説明すると、お客様も「鶏肉だけではなく、こうやって食べれば良いんだ…」

言葉だけではなく、実際に見ていただくとお客様も納得されるようです。

「冷めても美味しいのでお弁当にもいいですよ。」とお話しすると「弁当作るのも大変だから…」と喜んでくれました。

肉だけではなく魚も美味しいことや漬け液も捨てることなく2～3回繰り返し使えることをお伝えしました。「冷凍のイカを買って来たので作ってみます。

今日来て良かったわ…」

チラシに鶏もも肉85円と載っていて、「早速作ってみます」とたくさんのお客様からお買い求め頂きました。

レジの人も試食されて、「今日鶏肉一杯でると思ったら、これがあったんだね。」

肉屋さんも「いつもの火曜日より鶏肉ととても多くでています。ありがとうございました。」

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



○ 甘酒ゼリー

「この白いのは豆腐ですか。甘酒ゼリー？ 美味しいですね。」

「とても美味しいですね。お砂糖も入っているのですか。」

「秋田姫美人と牛乳だけの甘さです。」と説明すると

「ちょうど良い甘さですね。ゼリーで作るとこんなにもっちりしてましたっけ。甘酒が入っているからかな。」

「甘酒のツブツブが気にならなくてとてもなめらか。自分でも甘酒を作っていますが…」

「甘酒は漬物だったり飲むのが好きでいつも買ってます。でもゼリーは初めて」

「今度会館の掃除で出かけなければいけないので、これ作って皆にごちそうします。」甘酒1袋で作れる分量も見て頂くと「これ一つだと足りないな…」と甘酒とゼラチンを買ってくれました。

漬物にお使いのお客様のお声も沢山ありました。

○ たぬきご飯

「味どうらくを一緒に入れて炊かなくて、後で混ぜても良いの」

「味どうらくを入れてもベチャツとならないね。天かすを入れると美味しいね。」

「テレビでも話題になった悪魔のおにぎりと同じです。」とお話しすると

「何で悪魔なの？」と一口食べて「あ～そうか。やめられなくなるね。」と大笑い。

「これ美味しい。天かす買っていかなくちゃ…」

子供さん用におにぎりにして食べて貰いましたが、「このおにぎりも簡単に作れて良いですね。」

お母さんと一緒におにぎりを食べた女の子がもう一度戻ってきて、お母さんが「自分でお願いしなさい。」と促されてかわいい声で「おにぎり下さい。」「とっても美味しかったみたいで…」

「家では、孫が朝ご飯の上に天かすをのせて上から味どうらくをかけて食べます。どうらくが大好きなんです。時間のない時でもおにぎりにして持って行きます。」と教えてくれた方もおりました。

舞茸の混ぜご飯を作ってくれているお客様も多数おられました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



○ その他

作ったことのある料理（シールを貼ってくれました。）

簡単茶碗蒸し 4名 手羽元のどうらく煮 4名

ほっこり肉じゃが 4名 きりたんぽ鍋 1名

べったら漬 3名 かくし味でおでん 1名

ポップをご覧になりながら

紅茶で煮るチャーシューいつも作ってます。～多数

22日の大仙市消費生活推進員様の料理講習会に参加された方も寄ってくれました。講習会のお礼とともに、レシピを見てチャーハンを作ったお話をしてくれました。自分の作り方と違った作り方だったので試してみたら、とても美味しく出来ました。

お店の皆さんもお昼に試食された後で寄ってくれ「とっても美味しかったです。ごちそうさまでした。」倉田さんが鶏肉を焼く様子をじっとご覧になり「一緒に焼いたので、タマネギにも味が付いて美味しかったですね。早速作ってみます」

口福レシピも初めての方も多く、「こんなものがあるんですか。味どうらくを送る時に一緒に入れてやると喜ばれますね。」

お客様にいろいろなご提案が出来るよう、又お客様からいろいろお話を教えて頂けるよう努力して参りたいと思います。

たくさんのお客様にお立ち寄り頂きとても楽しい料理勉強会でした。

ありがとうございました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

