

昨年の8月に実施してから久しぶりの料理勉強会でした。「ラジオを聞いて来ました。」と寄ってきてくれたお客様も多かったです。朝準備しているとき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7回目のご紹介ですが、4名の方が作ってくれていました。最後にご紹介したのが2年前になりますので、皆さんの記憶に余り残っていないようでした。

よく作るとお話下さる方は、「甘酒は冷凍して使ってます。いつでも作れるから」
試食してくれたお客様は、「美味し～い。鶏肉がやわらかいですね。」

「味がしっかり入ってますね。一晩漬けるだけでいいんですね。」

持参した鶏肉を漬けたサンプルを見ていただき、「この甘酒と味どうらくで、鶏肉2枚漬けることが出来ます。作ってみたいですか…」の説明に皆さんが、鶏肉を買ってくれました。(国産鶏もも肉が100グラム85円ととても安くしてくれました。)

焼きたてはもちろん美味しいですが、「冷めても硬くならないのでお弁当にも良いですよ。」とお話しすると、「弁当に入れても美味しいのは良いですね。毎日のことなので、何を入れたら良いのかと悩みます…」

漬ける時間も一晩漬ける美味しくなりますが、「そのまま一週間漬けておいても大丈夫でまるやかな味になりよりなれてきます。漬け液も2～3回使えます。」

「肉だけでなく、お魚にも良いです。」と説明すると、「家にある魚っこでやってみるか…」と話されたお客様もおられました。今度照り焼きのご紹介をしたときには、沢山のお客様に作った様子を伺えたら嬉しく思います。

○ たぬきご飯

混ぜるだけで作れる「たぬきご飯」ですが、保温のため炊飯器に入れてお出しすると、炊き込みご飯と勘違いされるお客様もおりました。

実際に目の前で、炊き上がったご飯に味どうらくと揚げ玉・万能ネギを混ぜて、できたてを試食してもらいました。

「それだけでいいの？一緒に炊かなくても混ぜるだけで作れるんですね。」

「以前テレビで紹介された悪魔のおにぎりと一緒にです。」とご紹介すると

「これなら本当に何個も食べられる。美味しいですね。」

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



子供さんには、おにぎりにして手渡すと「おいしい！」ともぐもぐ食べてくれました。

お母さんと子供さんが試食をされた後でお婆さんが、「とっても美味しいご飯だったというので来ました…」おにぎりにして手渡すと「簡単に作れて、美味しい。子供にも大人も 美味しいおにぎりですね。」ととても好評でした。

○ べったら漬

「私もこの甘酒で、作ってます。簡単で良いですね」

袋に大根に塩を入れて水分が出た様子を見てもらい、展示しました。

「とっても美味しい。一度塩で水分を出してから、甘酒を入れるのですね。」

「最初から甘酒を入れて作ってましたが、こっちの方が良いですね。」

「白菜漬けに甘酒をかけて作ったけど、大根と一緒に一度でた水分を捨てた方が良かったな…」

「本格的に作るべったら漬より、簡単に作れて美味しい。」

試食をされて「とっても美味しいよ。」と他のお客様に勧めてくれた方もおりました。

○ その他

作ったことのある料理

なすときゅうりの辛子漬	4名	どうらくこんにゃく	4名
きりたんぼ鍋	6名	かくし味でおでん	6名
甘酒ゼリー	1名		

きりたんぼ鍋を作ってくれているお客様が、今まではきりたんぼ用のつゆを使っていたのですが、味どうらくとお酒を入れるだけでとても美味しく作れるのでつゆを買わなくなりました。

ポップにはありませんでしたが、

かくし味で茶碗蒸し、味どうらくとコーラで手羽元のどうらく煮をあげてくれるお客様が多数おられました。

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



「私はかくし味を1週間に1本使います。」というお客様がおられ、何を作られるか伺うと「かくし味で浅漬けを作ります。セロリが好評でかくし味とお酒と塩少々入れて、一度沸騰させ冷ましてからセロリを漬けます。筋を取ったり手間をかけると美味しく仕上がります。」直売所で売られているそうです。

親戚の人たちが連休に来ると、お土産は味どうらくです。このレシピがあれば喜ばれますね。いつも使い方が同じなので…

午前中はお客様が「とっても美味しいよ！」とお客様を誘ってくれたり賑やかでしたが、午後からはお客様も少なく感じました。お店の方も「雪が全然なくて困っている人たちも多いそうです。そうになると活気もなくなるので…、楽だと喜んでばかりはいられません」というようなお話もありました

お客様に喜んで頂き、お役に立てるよう勉強して参りたいと思います。

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

