

### ◎鶏の照り焼き

3年ぶり6回目のご紹介になりましたが、5人のお客様が作って下さってありがとうございました。

この日もお客様が多く、試食が出来るのをお待ちになってご試食下ったお客様も沢山いらっしゃいました。「軟っこくておいしい〜!」「どうしてこんなに甘くなるの?」と皆さん、驚きながら喜んで下さいました。そして、他のお客様へ「甘酒と味どうらくで漬けたんだど。」とか「軟っこくておいしいよ。食べてみれ!」と紹介して下さいたり、手渡して下さいましたお客様も沢山いらっしゃって、とても嬉しく思いました。

こちらでも、いつものように「これ作ってみたいと思いましたか?」と伺うと、皆さん「うん!作ってみたい!」とおっしゃって下さいました。それで「これ100ccあります。これも100ccちょっとありますけど、100cc、100ccと混ぜていただければ、もも肉2枚は漬かります。作ってみますか?」と味どうらくと甘酒のサンプルをお見せすると「うん!やってみる!」「貰ってもいいんですか〜?」「これどこれどでもも肉2枚な?」と皆さん喜んで下さいました。肉屋さんからは離れた場所でしたが「このもも肉でいいの?」とお肉を見せに来て下さったお客様もいらっしゃいました。

こちらでも「いい匂いすると思ったらこれな!」と寄って下さったお客様も沢山いらっしゃいました。味もさることながら、匂いでも喜んでいただけて、とても好評でした。

こちらは、お客様の多いお店ですので、他のお店よりも、甘酒のサンプルを多めに持っていったつもりでしたが、4時過ぎにはなくなってしまう、あと1ケース多く持っていけば良かったな。ととても悔やまれました。次からは、このことにも気をつけながらお伺いしたいと思います。

### ◎舞茸の混ぜご飯

こちら3年ぶり5回目のご紹介でしたが、残念ながら、作って下さっているお客様とはお一人しかお目にかかれませんでした。

以前紹介した時の記憶をたどると「ちょっと甘いな。」「砂糖は入れなくてもいいな。」と言うお客様が多くいらっしゃいましたので、今回はどのような反応かな?と興味を持っていたのですが、そのようなお客様は一人もいらっしゃいませんでした。

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



た。代わりに「これおいしい〜！」「甘くもないし、丁度いい味！」と皆さん喜んで食べてくださいました。

午前中は私の方で2回作りましたが「舞茸のいい匂いがする！」と寄って下さったお客様もいらっしゃいましたし「手際いいごど。」と褒めて下さるお客様もいらっしゃって、ちょっと嬉しく思いました。

### ◎甘酒ゼリー

こちら3年ぶりですが、8回目のご紹介になります。4人のお客様が作って下さってありました。こちらでも「集まりあった時に持って行きました。」と教えて下さったお客様もいらっしゃいましたし「友だちから教えて貰って。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。

こちらでも「これテレビでやってるのですよね？気になってました。」と寄って下さったお客様も何人かいらっしゃいました。

皆さん「これ何？」と興味を持って下さいました。「甘酒ゼリーです。」と紹介すると「甘酒ゼリー？」「甘酒でもゼリー出来るの？」と不思議そうに食べて下さいました。ところが食べていただくと「うん！これおいしい〜！」「さっぱりしていいな！」と大喜びでした。

「この甘酒一袋に、牛乳200cc、ゼラチン10gでこのタッパー一つになります。」と説明すると「これ一袋でそれくらいな？」と甘酒を買って下さったお客様も沢山いらっしゃいました。

### ◎その他

今回ご紹介の料理の他には

- ・豚の角煮 8人      ・どうらくおにぎり 2人      ・きゅうりの浅漬け 5人
- ・おでん 3人      ・豆乳鍋 1人      ・きりたんぽ鍋 2人
- ・ローストチキン 3人      ・手羽元のどうらく煮 2人      ・茶碗蒸し 2人

と教えていただきました。

「角煮おいしく出来ました。もう3回も作りましたよ。」

「残ったつゆは、ゆで玉子漬けたり、煮物に使いきりました。」

「角煮作ってます。軟っこくておいしいものな。あの鍋（テレビショッピングの電気圧力鍋）買わにゃば出来にゃど思ってたけども、普通の鍋でも軟っこくなるも

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



のな。」

「ホームページ見て作りました。」

と、特に豚の角煮が喜ばれている様子が伺えて嬉しかったです。

こちらでも「テレビ見てますよ。」と声をかけて下さったお客様や「ここでやってラジオで言ってらっけものな。」と寄って下さったお客様も何人かいらっしゃいました。

前の週に吉田地区交流センター様で料理勉強会をさせていただきましたが、その時に参加された方も寄って下さいました。また「女性センターの講習会に参加しました。その時、あなたに教わりました。」と寄って下さったお客様もいらっしゃいました。

お店の方たちからも「ご馳走様でした。」「おいしかったです。」と声をかけていただいたり「後でこのレシピ頂戴。」とミニレシピを喜んでいただいたりしました。今回も、ミニレシピ集を100冊お持ちしたのですが、こちらも、午後早めにはなくなってしまいました。

前は、4周年記念と言うことで、お客様がとても多くいらっしゃいましたが、今回は特にそのようなイベントがあるわけではありませんでしたが、それでも、ほぼひっきりなしに寄って下さって、渦巻き現象が何度も起こりました。そのため、試食が間に合わなくて、お待たせしたりということもありましたが、お客様にもお世話になり、おかげさまで、皆さんに喜んでいただけて、とても楽しい料理勉強会になりました。

今回ご縁をいただいたお客様が、この料理をご家庭でも振る舞っていただけて、喜んでいただければいいなあと考えております。

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



キッコーホーム

東北醤油株式会社

