

○ 極うまチャーハン

パラパラしていて美味しいですね。

私が作るとなかなかこうならないんですが…

冷たいご飯で無く、温かいご飯で作るの？火加減は？

温かいご飯に、卵とかくし味を混ぜて卵かけご飯のように作ってそれを炒めます。

説明すると作る様子をしっかり見てくれるお客様も多かったです。

「私は、もっとパラパラとしたのが好き」とのお客様や「あんまりパラパラだと食べ難いのよね。」それぞれの好みも、分かれました。

「炒め加減でしっとりにもパラパラにも作れます。」と説明すると

「チャーハンは、強火で一気に作る物という先入観があるけどそうじゃ無いんですね。作ってみます。」

「味どうらくでチャーハンを作ってます。」のお声もありましたが、かくし味で作るチャーハンは、好評でした。

○ ふんわり卵焼き

かくし味の卵焼きを作ってくれている方も多かったのですが、卵焼きには砂糖を入れないので試食を断られる方もおりました。

かくし味だと色がとてもきれいに焼けますね。

お弁当には、卵焼きを必ず入れるので、いつも作っています。

我が家の卵焼きは、味どうらくで作ります。～数名

秋田の人は、やっぱり砂糖が入らないとダメよね。家の卵焼きは、これよりもっと砂糖が入ります。

「ふんわりして美味しいですね。なかなかうまく作れないのですが…」と作る様子を見てくれるお客様もおりました。

ひじきの煮物を入れた卵焼きも作りましたが、こちらも好評でした。

ひじきの煮物を作っても余るときがあるので、こうすればいいんだ

「ひじきは体にいいって聞くけど、あまり取る習慣がなくて…」お総菜の煮物を使って作っていることを説明すると、「卵焼きも立派な一品になりますね。」

二組の若いお母さんと子供達が「おいし～い」と試食してくれ、「ひじきなんか食べさせたことが無かったけど、卵焼きに混ぜるのか。いい事を教えて貰ったね。」

「これからお花見なの」とバイバイしてくれました。

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



今日はPTAだったので、とお母さんと一緒に小学校3年生の女の子も、
「これ、激うま！！」と大きな声で言ってくれ、周りの人達も笑顔になりました。

○ 大根の甘酢漬け

これテレビでコマーシャルしていたのですね。

テレビを見て気にはなっていました。まだ作っていなかったのここで食べられて嬉しいです。

千枚漬けみたいですね。

酢の具合がいいですね。好きな味です。

大根の食感がいいですね。とっても美味しいです。

これ私とっても好きで、会社にも持って行って皆に教えてます。

前回レシピを送ったお客様が寄ってくれました。お友達も一緒に「これ美味しいから食べて」と進めてくれました。

○ その他

準備をしている時から、「今日は何ですか。」と寄って下さるお客様も多く、卵焼きの出来上がるのを待つ頂くこともあり、とても賑やかな料理勉強会になりました。

前回11月の料理勉強会で、当社のテレビのお話をしていましたので、「テレビ見ましたよ」と声をかけてくれるお客様もいました。県南地区よりテレビのお話をしてくれるお客様が多いように感じました。

「テレビは見るけどすぐに終わってしまっって…」「食べて見ないとね…」と実際現場で見て納得してくれてるお客様も多かったです。

秋田へ最近来られた方が、かくし味の卵焼きを試食され「とっても美味しいですね。かくし味ってお出なの？黒いのは聞いたけど白いのもあるのね。」持参したレシピを数種類選んで、持ち帰ってくれました。

新しい味どうらく・かくし味のファンになってくれれば嬉しく思います。

作っている料理のポップをご覧になり、お母さんが「ここで教えて貰ったのは、殆ど作ってますよ。この鶏肉も美味しくて甘酒も冷凍しました。」

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



一緒の子供さんがシールを張ってくれました。

「甘酒を冷凍しています。このゼリー作りましたよ。」と言うように甘酒の冷凍のお話をしてくれるお客様もおりました。

今回の料理勉強会ではいつもより「かくし味を使ったことがない。味どうらくは使うけど…」と話されるお客様が多数おられました。

「黄色いのぼりの料理勉強会」も初めての方も、サンプルを手渡すと「これ 貰っていいの？ありがとうございます、作りますね。」かくし味がもっとお客様のお役に立てる様勉強して参りたいと思います。

沢山のお客様にお立ち寄り頂きとても楽しい一日でした。
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



