

## ◎豚の角煮

5年ぶり3回目のご紹介でしたが、16人ものお客様がシールを貼って下さって、驚くと共に、こんなにも沢山のお客様が作って下さっているんだなあと、とても嬉しかったです。

「やってるやってる。コーラと味どうらくで煮るのですね？」「とっても軟らかくなっておいしいのよね。」などと喜んで下さっている様子が伺えましたし「コーラと味どうらくで煮るだけで軟っこくなるもの。」と隣のお客様に教えて下さったお客様もいらっしゃって、とても嬉しく思いました。中には「これは作ったことないけど、鶏肉のは作ってますよ。」と手羽元やローストチキンを作られているお客様もいらっしゃいました。「残ったつゆはどうしてですか？」と伺ったところ「ゆで玉子漬けたり、大根煮たりしてます。」とおっしゃっておりました。

初めてのお客様も「軟っこくておいしい～!」と皆さん、大喜びで食べて下さいました。いつものように作り方を説明すると「コーラで煮れば軟っこくなるのな?」「1時間でこんなになるの?」と驚かれるお客様も多くいらっしゃいました。「角煮作りたと思ってたんだけど…。」とおっしゃるお客様は、特に真剣に聞いて下さっておりました。

こちらでも「圧力鍋だと何分煮ればいいのか?」と聞かれるお客様がいらっしゃいました。以前、サントリー様の大石シェフが考えて下さった「豚のトマト煮」には、確か、圧力鍋で20分か30分。と記憶がありましたので「20～30分でいいと思います。後は圧力鍋の説明書あると思いますので、そちらをご覧ください。」とお話ししました。

若い方だけでなく、お年寄りにも好評で、お代わりされるお客様もいらっしゃいましたし、夕方には、店長様やお店の方も寄って下さって「うんめ～!」と試食して下さいました。店長様が「ママに作ってもらうけど、こんなにおいしく出来ないんだよなあ～!」と嘆いておりました。

こちらのお店は、普段でもお客様が多いため、試食は他のお店よりも多く160人分作ってお持ちしました。ところがこの日は「開店4周年記念」ということで、いつも以上に多く、4時30分頃にはなくなっていました。

## ◎どうらくおにぎり

こちらも大人気で、1升用意していったご飯が、あっという間になくなってしまう

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



い、パックのご飯を約8合分買って試食していただきました。

貴美子さんが朝からずっと握って下さったのですが、手が熱かったのではないかと思います。ご難儀をおかけしました。

いつものように「おにぎりだよ～！」「中にチーズ入ってるよ～！」などと呼びかけながら試食していただきました。中には「チーズ苦手なの。」とおっしゃるお客様もおりましたが、皆さん「おいしい～！」「あっ！チーズ入ってる～！」と大喜びでした。作り方もいつものように説明すると「えっ？炊いたご飯に混ぜるだけ？」「味どうらくだけ？」と驚かれておりましたが「簡単だ～！早速やってみる！」「ご飯1合さ、味どうらく大さじ2な！分かった！」「とろけるチーズ入れればいいのな。」と喜んで下さいました。

こちら、5年ぶり3回目のご紹介でしたが「焼けばもっとおいしくなるものな。」などと、5人のお客様がシールを貼って下さいました。

#### ◎きゅうりの浅漬け

秋みょうががまだあるということで、みょうが、大葉を入れた香味漬けとして紹介しました。

「このきゅうり何よ？」と、皆さん興味を持って試食して下さいました。きゅうりの入った袋をご覧入れながら、また味どうらくで漬けるところを実演しながら、こちら、いつものように説明しました。「30分でいいの？」「揉まなくていいのな？」「重さの1/3な？」と聞いて下さいました。そして「味浸みてておいしい。」「それでパリパリしてるのな。」「みょうがが効いてる。やっぱりみょうが入れればひと味違うな！」と喜んで食べて下さいました。「これ1回分です。差し上げますので、作ってみて下さい。」とサンプルを差し上げると「きゅうり買ってやってみる。」「うちさまだみょうががあるからやってみる。」と喜んで帰られました。

香味漬けとしてはどなたも作られてないようでしたが、きゅうりの浅漬けとしては8人のお客様がシールを貼って下さいました。

#### ◎その他

今日ご紹介の料理の他には

- ・えびピラフ 3人      ・茶碗蒸し 3人      ・かくし味の浅漬け 3人
- ・どうらく芋煮 6人      ・舞茸の混ぜご飯 4人      ・たまごスープ 6人

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



- ・かんたんチャーシュー 2人      ・ローストチキン 2人
  - ・手羽元のどうらく煮 5人      ・どうらくこんにゃく 1人
  - ・長芋ステーキ 1人      ・大根の甘酢漬け 2人      ・かくし味で栗ご飯 2人
- とお話を伺うことが出来ました。

「シールを貼ってね。」のポップに、前回ご紹介の料理を掲載するはずでしたが、間違っ、前々回ご紹介の料理を掲載してしまいました。そのため、茶碗蒸しを作られているお客様は少なかつたと思います。

大根の甘酢漬けを作られているお客様は「うちではニンジンも入れて作ってます。我が家では定番ですよ。」と教えて下さいましたし「かくし味で栗ご飯作ってます。おいしいですよ。」と教えて下さったお客様もいらっしゃいました。

「箱で買ってるんだけど、煮付けぐらいにしか使わなくて…。」「大きいので買ってるけど、使い方がよく分からなくて中々なくならないのよ。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。ご試食ただいて、サンプルとレシピを差し上げ、そしてミニレシピ集も差し上げると「ああ、良かった～！今日来て良かった～！」と喜んで下さいました。仙台にいる娘さんに送っているとおっしゃるお客様にも「じゃ、これも送って下さい。」と娘さん分のミニレシピも差し上げました。喜んで下さいました。

「前に、応募して味どうらく送ってもらいました。」と寄って下さったお客様がいらっしゃいました。以前企画した「上京応援キャンペーン」にご応募下さって「感動大賞」を受賞されたんだそうです。とても喜んでおりました。

この日は「開店4周年記念」と言うことで、いつもよりお客様が多かつたです。どの料理も、皆さん「おいしい～！」と大喜びで食べて下さいました。そして、その姿をご覧なられた別のお客様が「なにになに？」と興味津々で寄って下さいました。そしてご試食ただくと「おいしい～！」と喜んで下さいました。そしてその姿をご覧なられたお客様が…。とお客様がお客様を呼び込んで下さって、とても大忙しの日でした。前列のお客様が、後列のお客様へ「はい！」「ほれ！」と手渡しして下さった場面もあり、とても楽しかつたです。

「うちの会社100年なんですよ！それで、明日から100周年の商業やらしますので見て下さい。」と紹介しました。中には「それはおめでとうございます。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいましたし「何かキャンペーンとかやるの？」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。

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



「あら？久しぶりだごど～！」「いつ以来だべ？あと来にやど思ってらった。」「いいこと聞いた～！今日来て良かった～！」「会うことが出来て運がいい～！」などと料理勉強会を待ち焦がれておられたお客様が沢山いらっしゃいました。また、店長様はじめ、お店の皆さんも良くして下さいまして、とても嬉しく思いました。最近、いろいろな事情でお伺いする機会も少なくなりましたが、こんなに喜んで下さるのであれば、またお伺いしたいと思っております。

今回ご紹介した料理が、お客様とご家族のお役に立って、次にお伺いしたときに、喜びの声をお聞きできればいいなあと楽しみにしております。

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



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

