新聞
及善蒲鉾店
7月15日（水）
［発行］
株式会社
及善商店
［編集］
及川善弥・沼倉忠彦

御中元人気商品！

潮風セット

人気Ｎｏ．１

南三陸もここ数日は真夏日が続き、本格的な夏到来です。こんな暑い日は冷たく冷やしたスイカや、かき氷が食べたいですね。そしておススメなのが、キーンと冷やした笹かまぼこ。定番の山葵もいいですが、ピリッと辛みのある生姜や、すっきりと梅肉ソースなど添えて。

暑い夏こそおススメの笹かまぼこを大切な方へ、大事なお客様へのお中元にいかがでしょうか？２０１５年お中元人気商品は、「潮風セット」、「笹づくし」、「秘伝特製セット」となっております。笹かまぼこのご用命はお電一本でお受けいたしますす。

希望着日にお届けも可能。送料は関東圏は一カ所８００円（込）荷物をどれだけ頼んでも、この値段です。

初めてのお客様でも、料金は後払い（コンビニ・郵便局の振替用紙）となります。もちろん代金引換も出来ます。

御中元には老舗が作る確かな味をどうぞ。

笹づくし

人気Ｎｏ．２

秘伝特製セット

人気Ｎｏ．３

催事予定

食と旅する支倉フェスティバル　バル仙台2015

◎7月17日～20日　食を旅する支倉フェスティバルＢＡＲ仙台２０１５　勾当台公園市民広場　17日17時～21時　18日10時30分～21時　19日10時30分～21時　20日10時30分～19時

昨年の志津川湾花火

◎7月25日　13時～20時30分　志津川湾夏祭り福興市　志津川仮設魚市場

前年楽天公式戦「食材王国みやぎ」

◎7月25日26日楽天イーグルス公式戦食材王国宮城　楽天ｖｓロッテ　ＫＯＢＯスタ宮城　25日14時～試合終了　26日13時～試合終了

◎8月1日～8月2日　世田谷ふるさと区民まつり　世田谷区馬事公苑　11時～21時

◎8月9日～8月18日　ＪＲ仙台駅２階ステンドグラス前特設催事場　日曜～水曜日10時～20時　木曜～土曜日10時～21時（最終日～19時）

催事報告

◎6月10日からの仙台駅２階ステンドグラス前での販売。久しぶりに再会したお客様には、「もっと仙台に売りに来て」とのお言葉がとてもうれしかったです。

◎伊達美味ウィスキーフェスタ２０１５

上野駅　宮城産直市

上野駅　宮城産直市

上野駅　宮城産直市

○7月10日～12日の3日間上野駅にて「宮城産直市」に出店しました。3年連続で出店しているため、今年も待ってたよ！！の声。うれしいですね。南三陸からはヤマウチさん、マルアラさんも出店。3日間天気も良く大盛況でした。（沼倉）

今月の福興市

志津川湾夏祭り

◎志津川湾夏まつり福興市　7月25日（日）志津川仮設魚市場特設

蒲鉾の原料イトヨリダイ

イトヨリダイ

赤と黄の筋状の模様が泳いでいるとき金糸を拠るように見えるためイトヨリと呼ばれている。関西以西に生息し、うま味が強い白身魚として高級魚とされている。刺身、からあげ、てんぷら、蒸し物などで食されることが一般的で、蒲鉾の原料としても上質なすり身になることから、重宝される魚である。

世田谷ふるさと区民まつりに参加します

SETAGAYA SUMMER FESTIVAL
せたがや ふるさと区民まつり

東日本大震災後南三陸町には、復興支援などを販売します。南三陸町のＰＲや現状を発信しようと思います。世田谷近隣の皆さんお待ちしてます。

８月１日11～21時
８月２日11～21時
世田谷区　馬事公苑

世田谷まつりのにぎわう様子

昨年のメンバー

7つ道具

ゴムべら

ゴムべら

温度に敏感なすり身を出来る限り一か所にまとめる必需品。弊社ではベテランから新人まで愛用しています。

すり身を寄せ集めるゴムべら

ひとこと

仙台の七夕祭りは8月、6，7，8日。なので、仙台の7月7日は落ち着いているが、実はその日は、笹かまの日でもある▼昨年正式に認定されたので、まだ認知はされていないが、仙台の蒲鉾組合では毎年市内などで、笹かまぼこの即売会を行っている。普段はライバルなのに、この日は多くの会社の笹かまぼこが並ぶ。年に1度笹かまが大特価される日なのである。▼しかし、練り製品業界は年々需要が減っている。ここ5年では全国で蒲鉾屋が2割りも減っている。これは業界としても深刻な問題であるが、蒲鉾は日本の伝統食品で、まだまだ可能性を秘めていると私は思う▼ここで、ちょっと蒲鉾の科学を言わせてもらおう。魚肉は主にアクチンとミオシンというタンパク質からできている。そこに塩を加える事で、タンパク質が変性し、アクトミオシンというタンパク質になる。これが蒲鉾の弾力に繋がるのである▼蒲鉾は今年でちょうど年９００年を迎える。ちなみに弊社は6代続き、創業１３５年になるが蒲鉾の歴史からすればまだまだ浅いと言えよう。まだまだ学ぶところは山ほどありそうだ▼蒲鉾の歴史があと１００年続けば１０００年の歴史になる。その時に私はもういないが、私達が残した蒲鉾が世界に愛される食になっていたらいいな、と朝の仕込み作業をしながら考えていたら、自然とやる気と口角が上がっていた。あれっ、俺今魚肉に塩を何グラム入れたっけ？（及川善弥）