新聞
及善蒲鉾店

7月15日（火）

［発行］
株式会社
及善商店
［編集］
及川善弥・沼倉忠彦

7月26日夏祭り決定！

燃え上がる　数千発の　大花火

2013年　志津川湾夏まつり福興市　写真より

第37回志津川湾夏まつり福興市が平成26年7月26日（土）に開催されます。

今年の目玉は花火！

震災から3年、未来に向けて一歩一歩前へ進んで行きます。その「夢」と皆様への「感謝」の気持ちを花火に乗せて南三陸の夜空に咲かせたいと思います。南三陸ならではの地場産品はもちろん、浜焼きに生ビール、縁日コーナーなどお子様から大人まで楽しめるテントが立ち並ぶ予定。

弊社では、揚げたての揚げかまぼこをはじめ、タコの唐揚げを振る舞います。

美味しい海産物、志津川湾から打ち上げられる花火で今年の夏の思い出にしてみてはいかがですか？

社内紹介

製造　吉田　智行　♂

及善商店の吉田です。

短所：現場で頑張りすぎて、たまにダウンすること。。

長所：製造ですが接客が好きなこと。

好きな言葉：欲望

・・・。

とはいうものの。

気がつけば、まだ独り身でした。あらふぉー。かまぼこ好きな方おりましたら是非、当店まで、ご連絡をお待ちしております！ご指名もお待ち致します！

及善商店のわたくし　ヨシダです。

お中元

お中元の時期となりました。御中元はもうお決まりでしょうか？

蒲鉾はお歳暮と思っている方、実は笹かまぼこに関しては夏のギフトにも愛用されてきております！

冷たくて美味しくあっさりしたもの、頂いて喜ばれる笹かまぼこ。

使いたいけど、でも使えない。お店まで行けない、とても南三陸までは行けないと言う方、大丈夫です。

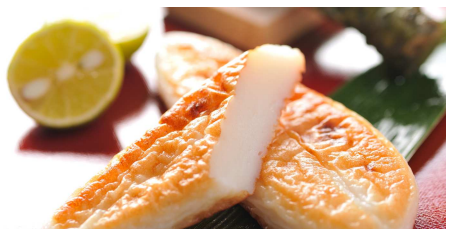
お電一本でお受けいたします。また、無料で返信が出来ますカタログ売れ筋セットのみに絞ってあります）をお送りいたします。

希望着日にお届けも可能。送料は関東圏は一万所８００円（込）荷物をどれだけ頼んでも、この値段です。

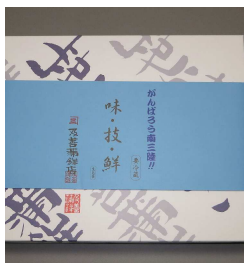
初めてのお客さんでも、料金は後払い（コンビニ郵便局の振替用紙）となります。もちろん代金引換も出来ます。

老舗が作る確かな味をお一つお贈りしては見ませんか？

夏のご贈答には、是非及善の笹かまぼこを。



リアスの秘伝写真



人気1位の潮風セット

お問合せ
TEL
0220-44-4687
及善蒲鉾店

催事報告

○6月14日、15日コポスタジアムにて楽天対巨人戦に出店。焼きたての笹かまぼこを振る舞いました。

○6月29日南三陸福興市銀鮭祭り。志津川ベーサイドアリーナで行われました。あいにくの大雨、それでも駆けつけていただきましたお客さんに本当に感謝致します。

○7月1～8日、東京の国分寺マルイ「東北フェア」に初出店しました。

○7月10日～12日の3間上野駅にて「宮城産直市」に出店しました。台風が心配でしたが、逆に連日暑かったです。

◎催事の予定◎

・7月25～27日	南三陸物産展	11：00～21：00	ヴィーナスフォート1F
・7月26、27日	百万灯祭	11：00～21：00	本川越駅前
・8月2、3日	世田谷ふるさと祭り	11：00～21：00	世田谷馬事公苑
・8月5～8日	仙台七夕まつり	11：00～21：00	勾当台公園

今月の逸品

タコの唐揚げ

提供：福田　祐介

志津川タコは東日本一美味しいと言われております！

弊社催事でも取り扱っている、人気商品タコの唐揚げ。

☆作り方☆

①茹でたタコを一口サイズにぶつ切りにする。②市販の鳥の唐揚げ粉に①をまぶす（味が濃い場合片栗粉を足す）③１８０℃の植物油で表面が薄いきつね色になるまで揚げる。油をよくきり、粗熱を取ればこれで出来上がり。おかずにはもちろん、お酒の肴には文句なし。

◎豆知識◎

生のタコからでもおいしく作れますが、タコの水分で油に入れた時バチバチ跳ねるのでご注意ください。

☆及善商店は全国出張販売します☆

焼きたて笹かま、タコ唐等など

南三陸の元気と美味しさを現地で振る舞います！

ご気軽にご連絡ください！

ひとこと

6月16日～27日にわたり、支援学校高等部二年生の生徒が弊社工場の研修をし、二週間寡黙に働いてくれました▼毎朝早く起きて弁当を作って出勤。元気に挨拶ができ、作業を終え、日報をしっかり作成し、丁寧に挨拶をして帰って行く▼当たり前のことだが、それが出来る社会人はどれほどいるだろう▼彼女の一生懸命さに胸を打たれました▼障害者と健常者だということだけで適応判断をすることは全く出来ない▼適材適所をよく理解した雇用を考えていきたい▼私自身の研修ともなった貴重な2週間でした。（及川善弥）

FB通信

※モアーチョは南三陸町のゆるキャラです

本日は、モアーチョの大好物！　おしゃぶり寒磯のり」を紹介するっチョ？こちらの海苔、、、シコシコとした歯ごたえと豊かな磯の香が特徴だチョ♪そのまま食べてもめちゃ美味く！お味噌汁やサラダに入れると磯の香がふんわり漂い、食欲をそそるんだチョ？