

銀座店 今月30日まで

東京メトロ線銀座駅C4出口へ

新聞
及善蒲鉾店

9月15日 (月)

【発行】
株式会社
及善商店
【編集】
及川善弥・沼倉忠彦



今月1日～31日まで、丸の内線銀座駅C4出口にて1ヶ月限定で弊社商品をお取り扱いしております。東京メトロさんをはじめ、周りの皆様のご縁と後押しにて今回銀座での催事が実現致しました。私達のような田舎の会社が大都会で1ヶ月も、と恐縮ではありましたが、せっかくいただきました機会ですので、思い切ってオープン致しました。

仙台市でもまだまだ知名度が無く、ましてや東京圏においては、ほとんど意識もない中での販売に、連日苦戦をしております。

しかしながら、一人でも多くの皆様に自慢の蒲鉾を提供できることは大変ありがたいことです。弊社スタッフも、笑顔で迎えたいと連日お客様との会話を楽しみながら販売をさせて頂いております。

そんな中、南三陸町出身の方や、震災後南三陸にボランティアに行った方、また、復興支援ファンドなどでお世話になった方にこそ来店頂き、震災後の全国の皆様とご縁に改めて感謝をしております。

残り半月の出店となりましたが、一人でも多くの皆様に弊社の蒲鉾と南三陸の元気を発信して行きたいと思っております。

関東圏の皆様のご来店、心からお待ちいたしております。

催事報告

●8月4日 アリゾナ州立大学生25名 弊社登米工場見学

催事予定

●10月4日～10月14日
JR横浜駅西口イベントスペース 宮城フェア
10時～21時 最終日17時

●10月18日～19日
宮城県県立グランドイ21野外スペース 子育て応援団
10時～16時

今月の福興市

今月は2回

仙台会場
●9月24日(水)
市民広場 10時～15時

志津川会場
●9月28日(日)
さきさん商店街駐車場
10時～15時

お問合せ
TEL
0220-44-4687
及善蒲鉾店

◎銀座店◎

クーポン券

銀座店にお越しの際は、こちらをお持ちください。1,000円以上お買い上げのお客様には、410円分の弊社商品をご用意いたしております。

お名前： _____ 様

今月の逸品

南三陸じゃこ天



イメージ写真

小魚をまるごとすりつぶし、一枚一枚丁寧に



に揚げて仕上げております。四国宇和島の名産品、じゃこ天はホテルジャコを使用しております。弊社では、いろいろな小魚を使用し作りまします。つまり雑魚じゃこ天ということからじゃこ天と名づけております。

美味しい食べ方!! 軽く炙り、大根おろしと醤油で美味しく召し上がれます。また、これからの時期はなんと言っても、おでんで使っています。じゃこ天は赤身魚を使用しているため、じゃこ天からの旨味は格別です。是非お試しください。

社内紹介

専務 及川 善弥

六代目の及川です。今回は厚かましいですが私が私です。私は小さい頃から剣道をやってきました。それを今では家業に活かして日々邁進しております。なの



及川 善弥

員、家族に支えられながら日本一おいしい蒲鉾を作っております。好きな言葉は「ありがとう」です。

ひとこと

銀ブラ。ご存知の方のほうが多いだろうか。ブラとはなんだ。ブラブラか、ブラッドベット、ブラジル、ブライアント、、、銀座での初日を終え、なんとなく考えていた。とりあえず、お茶にしようか。と言っても田舎者が分かるところは。あった! セブンイレブン。最近ハマっている100円のドリッブコーヒーを購入。安くてうまい! しかしその分余計な心配もする。こんなことしたら、周りの喫茶店は大変になるのではないかと! コーヒーを飲みながら、妻に電話をした。何気ない話から、そこでブラの意味を知った。なるほど、それじゃあめったに来れない! 3杯くらい飲んでみるか! いや、やっぱり一杯だけにしよう! 伝統、こだわり、文化、美味しさ、流行。さまざまな分野が凝縮した街、銀座。ブラジルコーヒーはこの街を今日も優雅に惹き立てている。及川 善弥

さきさん商店街

食欲の秋。海産物が苦手な方でも南三陸の海のものは食べられる! それほどの美味しさです。南三陸の飲食店は 美味しさの玉手箱や〜

