

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

水無月
2018.6.8

煎餅工房さがえ屋
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地16
TEL:0120-38-3324
FAX:0120-05-3324

お喜びの輪っかお返し

お手伝い。

水面に広がる涼しげな輪っかに心癒される季節となりましたね。

「友達にもらって美味しかったから、

早速電話しました!」

「私も知り合いにプレゼントしたい!」

お客様からお喜びの声を頂くたびに私たちのお煎餅がお客様の笑顔の輪っかを広げるお手伝いはできている! という幸せを頂いております。

だからお伝えしたいこの気持ち!

沢山の緑に感謝

ありがとうがとびまわります



(さがえ屋・スタッフ一同)

茹でた香りが既に

至福の時間を予感させる!

山形の枝豆だだちや豆

山形県庄内地域で守り継がれた枝豆「だだちや豆」。その特徴を一言でいえば「凄い!」という言葉。新鮮なだだちや豆が手に入ったらかく直ぐに熱湯で茹でる事が重要です!

だだちや豆特有の甘く、鮮烈、濃い香りが部屋中に広がります。隣の部屋にいるお父さんもその香りで台所に飛んできそうになるその香りは普通の枝豆とは別物です。お好みの硬さに茹でた後、素早くザルにあけ塩を振り、うちわで煽ぎ冷まします。一口食べると、鮮烈で濃い味わいが、ロー杯に広がります。

「うまい!」

晩夏のひと時、ご家族の皆様が笑顔で旬を味わう。そんな幸せをお届けする事。山形の農家さんと私たちの願いです。



山形県民の

夏バテ

克服法

東北地方でありながら過去に
気温40.8度を記録したこともある山形県。
この夏の厳しさが、豊かな自然の恵みを
もたらした独自の食文化を育んでいます。



さがえ屋通信への感想募集中です。お気軽にお聞かせ下さい。

山形県民、夏の熱愛グルメ「だし」

「だし」と言えば通常はカツオ節や昆布を煮出してとる出汁ですよね。山形で「だし」といえば、新鮮な夏野菜や香味野菜をみじん切りにして、カツオ節とお醤油をかけて完成というシンプルなお料理のことなのです。ひんやりーさっぱりー夏バテ知らずの一品です。

ごはんにつっぷりかけて、食べてもよしー冷奴やそうめんの薬味にしてもよしーその万能さも、県民に愛される理由の一つです。基本的なレシピはありますが、家庭ごとに異なるものが異なり、さっぱり派とネバネバ派に分かれます。大切なのは旬の食材をたっぷり食べる事！

全国のお客様ー夏野菜をたっぷり食べて、夏バテを乗り越えましょう！



だしも薬味に冷奴

【だしレシピ：青柳家の場合】
きゅうりや茄子、ミョウガ、大葉・ねぎをみじん切り。茄子は水にさらしアクをぬいた後、水気を切る。カツオ節をたっぷりかけて、しょう油をかけて出来上がり。

その他にもオクラやモロヘイヤ、納豆昆布で粘りをだすレシピもあります！

☆「だし」正しいなまり方
だしの「し」の字を鼻から抜けるイメージの「す」で発音するときれいな山形弁になります。
「だす」と聞こえれば成功です。
ご家族の皆様で山形の方言をお楽しみください。

山形の夏文化

夏のラーメン

暑くなると食べたくなるのが「冷たいラーメン」。
ラーメン消費量日本一を誇る山形県。夏になっても消費量が落ちないのは、この冷たいラーメンがあるからなんです。
山形のラーメン事情としてそば屋がラーメンを出す事も珍しくない。というか山形では普通の事なのです。そば屋行くと、冷たいそばにするか冷たいラーメンにするか、悩むんですよね。

スープはあっさり醤油味。冷たい麺とスープが熱くなった体を冷やしてくれます。冬でも夏でも人気のあるメニューです。

山形の夏の風物詩

冷やしシャンプルー

山形で「冷やし中華はじめました」ののぼりは滅多に見る事ができませんが、「冷やしシャンプルーはじめました」ののぼりはよく見ます。床屋さんが洗髪する際、冷蔵庫や氷などで冷やしたメントール系のシャンプルーで洗髪してくれます。ネット店青柳体験浴ですので気になった方はご連絡ください。

あとがきに代えて(編集・青柳)

うちの奥さんとお母さんが水族館に行きたいとのこと。私は仕事で行けません。奥さん達が行くのは山形県唯一の水族館クラゲドリーム館。メインのクラゲは50種類以上でギネス認定の水族館なのです。目玉の大水槽は沢山のクラゲがブルーの明りに照らされとても幻想的。
というのに、うちの奥さんはあざらしを見たいと言っています。この水族館、結婚前に奥さんとデートした場所でもあります。その時もあざらしの写真を沢山撮っていました。結婚式のウエルカムボードでもあざらし写真が二人の思い出としてありました。あざらし好きなうちの奥さん。私はトドですが今後ともよろしく