

あげあげ通信

2017 春号

第1号/発行元・株式会社程野商店
〒791-8036 愛媛県松山市高岡町285-1
電話：089-971-3232

愛媛名産！魔法の食材 油揚げ
NHKあさいちの番組ピカピカ★日本のコーナーで
紹介されました。



レポーターは古原靖久さん！

2017年2月1日松山市高岡町

(株)程野商店本社で撮影収録をしました。

当日は、スタッフさん13人レポーター1人社長を

はじめ社員さんお得意店様と協力して撮影しました。

お料理は鯛めし、ヒザ、松山あげ丼をつくりました。

どれも好評で美味しかったです。



2017年3月17日〜20日埼玉県
越谷のイオンレイクタウンで愛媛県
フェアがありました。
弊社松山あげも参加しました。愛媛
のキャラクターのみきゃんも登場！！
3日目の夕方、あさいちでレポーター
の古原靖久さんがなんと弊社ブース
に遊びに来てくれました。芸能人なの
に凄くフレンドリーで感激しました。



お客様の声

二つの商品の大きな違い
は、添付されているだしの濃さ！
たこ飯の方が、しっかりとした
お味付けとなっているので、お子様
うけは良さそうでした。

鯛飯キットに入っている
鯛の切り身は、想像以上に
大きなものが入っていて、炊き上
げても、しっかりと鯛の存在を
感じられました。

“たこ飯 & 鯛飯レポート”
用意するものは、それぞれのキットと、
お米2合とお水だけです。

説明書どおりに炊飯器に
入れて炊くだけという手軽さ
ゆえに、一人暮らしの学生さんから、ご老人、
単身赴任中のお父さんまで、老若男女
問わず、幅広く使っていただける商品
だと思いました。



お料理レシピ

ロールキャベツ(6個分)

材 料

- キャベツ6枚
- 挽肉200g
- 玉ねぎ2分の1個
- 松山あげ大判3分の2
- コンソメキューブ3個
- 水700ml
- ペーコン1枚
- 塩・こしょう 少々



- ① 玉ねぎはみじん切りにして炒めます。
- ② 挽肉と塩コショウと①の玉ねぎを混ぜます。
- ③ キャベツはゆがいておきます。色が変わり、しなつとなればざるにあげます。
- ④ 鍋に水をいれ沸騰したらコンソメキューブを入れます。
- ⑤ 火を止め、④の中に松山あげ大判を4等分したものを入れます。
- ⑥ ゆがいたキャベツに⑤の大判をおき、その上に②をのせてまきます。爪楊枝で止めると良いです。
- ⑦ 初めは中火で沸騰したら弱火にして15分程煮込みます。

松山あげ&青シソおにぎり

(材料おにぎり3個分)

- ご飯 お茶碗2杯分
- 松山あげ ぎざみ1袋
- (余ったおあげやくずれたものでもOK！)
- 青シソのみじん切り
- めんつゆ 適量大さじ3〜4杯

(作り方)

1. あたかいたご飯に材料をすべて入れて、混ぜ合わせる。以上。

☆使い切れずに冷蔵庫などに余った松山あげを使
って、何か作れないかなと考えていて、おにぎりと思
いつきました。
これから、冷たい麺を食す機会も増えてくると思
います。さるそばやお素麺などのお供に、いなり寿司
とはまた違った、あげの風味を感じられて、手軽に
作れる、おにぎりはおすすめです。



道後温泉 旅案内

2017年9月
道後温泉別館
飛鳥乃湯泉オープン予定

日本最古といわれる道後温泉に新たな温泉施設
「道後温泉別館 飛鳥乃湯泉(あすかのゆ)」が
2017年9月に誕生します。
道後温泉本館と同じ、全国でも珍しい、加温も
加水もしていない源泉かけ流しの「美人の湯」。
コンセプトは、日本最古といわれる温泉にふさ
わしい、596年聖徳太子の来湯や661年
斉明天皇の行幸などの物語や伝説が残る、
飛鳥時代の建築様式を取り入れた湯屋です。
基本構想は、日本を代表する建築家のトッ
ランナーで、東京大学名誉教授の内藤廣先生
です。明治時代の近代和風建築の代表である
道後温泉本館と対比させ、二つの時代のお風呂
が楽しめる話題性に富んだ道後温泉として、
国の内外へPRをしていくそうです。

