

フレッシュバリューだけの
6月1日~30日

ぶっかけ素麺 キャンペーン



対象商品は
全部で
6種類!

10名様
松山あげ入り
ぶっかけ素麺セット

20名様
松山あげ入り
ぶっかけ素麺セット

News \ これからの季節に最適!! / ぶっかけ素麺企画

6月に『フレッシュバリュー』で キャンペーン中!

株式会社ママイの「フレッシュバリュー」各店で展開するコラボ企画。岡本製麺のそうめんとヤマキのめんつゆ、弊社の松山あげの対象商品を購入すると抽選で素敵なプレゼントが当たります。これからの季節に登場することも多い、冷たいぶっかけそうめん、松山あげをトッピングするだけで、あっさりな中にもコクが出て、ひと味違う美味しさに!!ぜひ、この機会にお試しください。



食欲ない時にも、
これなら50Kだね



たんぱく質の
栄養も
プラスされるよ!!

あげあげ通信

VOL.3

Topics 注目ネタ

松山あげの歴史 Part.2

戦後の昭和22年、萱町の元の場所で営業を再開し、持ち込まれた大豆で豆腐の加工を行い、その一部をもらう「買加工」からスタート。程野商店の戦後の復興はそこから始まり、やがて、あげの製造に戻り、昭和28年には、縁あって、干油あげが大阪の学校給食にも取り入れられることになったのです。

そして、干油あげが「松山あげ」と命名されるのは、昭和39年のこと。「干したものと間違えるから…」という理由で三代目社長がこの名をつけ、商号としました。「松山あげ」の誕生です。名称を改めることで、「松山特産」と言う印象を強くつけられたら、という願いも込められました。

大豆と菜種油を主原料にした自然食品である「松山あげ」は、遺伝子組み替え大豆などは一切シャットアウト。良質のタンパク質と油脂を持つ栄養価の高い食品として、またふるさとの味として 静かな脚光を浴びつつあります。強いて営業活動はしていなかったのに、お客さまの口コミで次第に生産量が増えていき、今では全国各地から「送ってください」という手紙が届くので、顧客リストは北海道から沖縄まで日本全国を網羅しています。身体に良いとされている、日本食ブームもあってか、「外国へ持って帰りたい」という声も耳にするようになりました。

2000年に就任した現社長は五代目。現在、生産された8割は県外に出荷されています。お土産や贈答品としても喜ばれており、これからの時代に合った、きめ細かな顧客ニーズに対応できる商品づくりを心がけ、インターネットなども駆使して迅速に対応。また「松山あげ」をより、美味しく楽しんでいただけるよう「料理レシピ」なども充実させていく予定となっています。

Hodono通信



東京ディズニーリゾートは
35周年なんだから!!



リフレッシュして、 ますますパワーアップ

程野商店研修旅行記 2018年5月19日~20日

今年の社員研修旅行は、東京ディズニーランドと横浜へ。2日間もお天気に恵まれました。東京ディズニーシーでは、様々なアトラクションを堪能し、パレードや最終の花火まで、たっぷりと楽しめました。(^^)/

2日目の横浜では、カップヌードルミュージアムでmyカップヌードルを作りました。世界に一つだけのカップヌードル!! 食べたあとのカップは大切に置いておこうと思っています。横浜中華街では美味しい飲茶をいただき、2日間、とても楽しい社員旅行となりました。普段は部署が異なっていて交流がなかなかできない社員同士の親睦の場ともなっています。

社長ありがとうございました。そして企画をしてくれた幹事さん、お疲れ様でした。



オリジナルのデザイン!
おもしろ〜い!



ひよこちゃん
たくさん!



Cooking レシピ

食欲がない時でも、不思議に食べられるあっさりコク旨炊きこみごはん。作り方も簡単で、枝豆の食感と塩味がたまらない、彩りもきれいな夏ごはんです。

枝豆ごはん

材料	
松山あげ大判	1/2枚
米	2合
枝豆ムキ身	100g
生姜	8~10g
★酒	大さじ2
★みりん	大さじ1
★薄口醤油	大さじ2
★塩	少々
★顆粒だし	小さじ1/2



3~4人分
約1時間

- 1 洗った米と短冊に切った「松山あげ」を★と普通の水加減で炊く
- 2 枝豆のムキ身は塩茹でに。生姜は細い千切りにする
- 3 炊きあがったごはんに②を混ぜたら、出来上がり



Wanted 募集

あげあげ通信 編集部

「松山あげ」を使った自慢のおうちごはんレシピや「松山あげ」に関する、心温まるエピソードを大募集しています。ハガキまたは下記QRコードからご応募ください。

【ハガキの場合】
〒791-8036
愛媛県松山市高岡町285-1
程野商店「あげあげ通信」係

