

# あげあげ通信

VOL.4

せとうちの情報を、新橋から。

アンテナショップ

せとうち旬彩館



2018年10月  
新装  
オープン



汐留や銀座にもほど近い、JR新橋駅銀座口より徒歩1分という立地に「せとうち旬彩館」があります。1階には「特産品ショップ」2階にはレストラン「郷土せとうち料理 かおりひめ」と「工芸品・雑貨ショップ」があり、愛媛と香川の特産品を集めたアンテナショップとなっています。もちろん「松山あげ」も1階で販売していただいています。他にも愛媛や香川の美味しいものを豊富に品揃えています。

東京にお住まいの方や関東近県の方は、こちらで直接お問い合わせいただけますので、ぜひ「せとうち旬彩館」へ。通りに面した窓側では過替りで色々なイベントを企画しており、様々な特産品の実演販売や試食・試飲なども開催しているそうです。



賞味期限が長いので、まとめ買いをする人も。

DATA >>>  
東京都港区新橋2-19-10 新橋マリンビル1・2F  
1F特産品ショップ 10:00~20:00 ☎03-3574-7792  
2Fレストラン 11:00~23:00 ☎03-5537-2684  
2Fショップ 10:00~20:00 ☎03-5537-2684  
無休(年始を除く) ※2FレストランはO.S 22:00です

## Topics

### 書籍に掲載していただきました。

料理人の方が読まれている料理専門雑誌「四季の味」の中で、「器も嬉しい! 松山・今治の佳美」という愛媛県の特集があり、「松山あげ」の記事に掲載していただきました。社長がインタビューを受け、商品の詳しい紹介だけでなく、「干し油揚げ」から始まった、創業時からの歴史をはじめ、松山あげの使い方やお料理のアイデア、炊き込みごはんのレシピまで、見開き2ページでご紹介いただいております。



また、贈り物に関する著名人のエッセイをまとめた「ほんのきもち」という書籍の中では『一般的な油揚げが冷蔵保存で一週間程度しか日持ちがしないのに対し、「松山あげ」は常温保存で約90日間日持ちがするうえ、湯菜のようなふんわりした食感がクセになる。』という内容で、甲斐みのりさんに松山あげのことを紹介していただいております。

◀「ほんのきもち」扶桑社発行



▲「四季の味」No.94 Autumn 秋料理と器の和合 ニューサイエンス社

## Hodono通信

### 松山市立西中学校の生徒さん「職場体験学習」

2018年8月29日・30日開催

程野商店では、毎年、中学生の方の職場体験の受け入れをさせていただいています。今回も3名の生徒さんをお迎えし、商品の説明だけでなく、実際に「松山あげ」の製造ラインにたずさわっていただき、原材料の大豆から、仕上がりの商品の状態になるまでの過程を実際に見ていただきました。



### 「四国フェア in ロサンゼルス」報告

2018年9月19日~9月26日

アメリカ、カリフォルニア州のロサンゼルスにある「Tokyo Central Gardena Store」にて、四国フェア(9月20日~22日の3日間)が行われ、程野商店も参加させていただきました。「松山あげ小判」「松山あげきざみ」「松山あげ大判」「瀬戸内鯛めしの素」「瀬戸内鯛めしの素」の計5種類の商品を用意し、試食販売を実施。フェア初日から売れ行きは好調で、松山あげは2日目終了時に完売。日系のスーパーということもあり、日本人が多く来店。松山あげの認知度も高く、試食で出したお味噌汁も大人気でした。



バイヤーの方との商談でも、ロサンゼルス地域のガーデナ地域では日本人が多く居住しており、商品の売れ行きは期待できるとのことで、帰国後も追加発注をいただきました。今後も海外事業を拡大していきたいと思っています。



寒い冬は、家族やお友達との団圓に欠かせない「あったか鍋」。鶏肉と野菜がメインでヘルシー。さっぱり塩味で出汁が決めての和風鍋をどうぞ。

### 塩鶏団子鍋

材料	松山あげ	大判
	鶏もも肉	600g
	鶏ミンチ	200g
	卵	1個
	長ねぎ	450g
	しいたけ	6枚
	水菜	200g
	だし昆布	1枚
	塩	小さじ2杯
	柚子こしょう	お好み



3~4人分  
約30分

- 1 土鍋に水を入れ、だし昆布を浸しておく
- 2 鶏もも肉はぶつ切り、鶏ミンチは卵を入れてねる
- 3 長ねぎはそのままの長さで、コンロの火で焼き、4cmぐらいの長さにぶつ切りにする
- 4 他の材料は適当な大きさに切る
- 5 鍋に火をつけ、沸騰す前に昆布を取り出し、塩を加え、2の鶏ミンチを団子にしながら鍋に入れていく
- 6 他の材料も加えて、煮る 7 お好みで適量の柚子こしょうでどうぞ

## Wanted

### 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

