

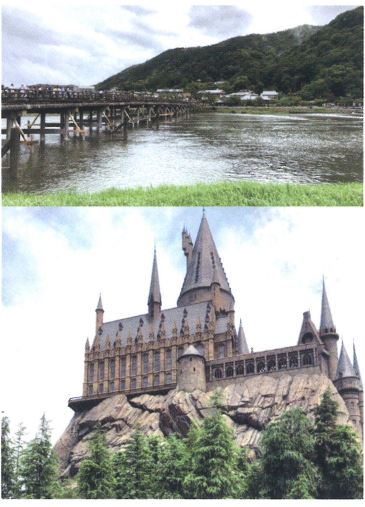
あげあげ通信

Vol.6

社内旅行



2019・6・29/30今年は大阪、京都に泊2日の社内旅行を実施できました。
1日目のUSJは天候にも恵まれ様々なアトラクションを堪能し1日たつぷりと楽しめました。2日目の京都は伏見稲荷大社、清水寺、嵐山とまわりました。午前中は雨でしたが午後からは雨もやみ嵐山では美味しい昼食をいただきました。2日間社員同士の親睦も深まりリフレッシュすることができました。幹事さんお疲れ様でした。



新田高校訪問

愛媛県高等学校総合文化作品展

新田高等学校の生徒さん5人が来社されました。
「愛媛の良いものを全国の高校生に伝える」というテーマで取材を受けました。生徒さん達は説明を聞き実際に工場内に入り真剣に取り組んでいました。是非とも優秀な作品に選ばれたいと思います。



読売テレビ

「クチ」新発見!旅ぶら」取材

TV局からの取材です。
松山あげの取材をしていただきました。
関西読売テレビの放送で11月17日(日)AM10:55放送されます。
愛媛県(南海放送)は録画放送で来年の4月9日(木)AM10:25からの予定です。



「四国フェアin ロサンゼルス」報告

◆2019年9月5日~9月10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」にて四国フェアが行われ、程野商店も参加させていただきました。主力の「松山あげ」は好評で今回は新商品「瀬戸内しょうゆ飯の素」が人気で3日間で完売となりました。

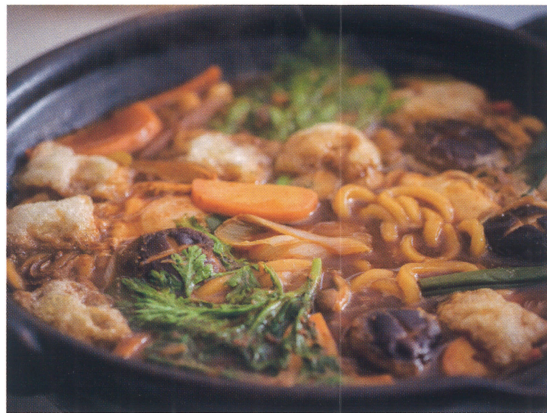
ロサンゼルスは日本人も多く移住しており、商品の売れ行きは期待できるとのことで今後も海外事業に力を入れていきたいと思っています。



松山あげ入り味噌煮込みうどん

材料/2人分

- うどん 300g
- 松山あげ 2枚
- 鶏もも肉 150g
- 白ねぎ 1本
- 椎茸 4枚
- しめじ 1/2パック
- にんじん 1/2本
- ごぼう 1/3本
- かまぼこ 適量
- 卵 2個
- (A) だし汁 1200ml
- 赤味噌 大さじ5
- みりん 大さじ2+1/2
- 砂糖 小さじ1
- めんつゆ 大さじ1



作り方

- 鶏もも肉は皮ごと食べやすい大きさに切っておく。
- 白ねぎは斜め切り、椎茸は太めのスライス、しめじは割っておく。
- 人参は厚めの短冊切り、ごぼうは斜め薄切り、かまぼこは食べやすい大きさに切っておく。
- (A) のだし以外の材料をしっかりと混ぜ合わせておく。
- ① 鍋にだし汁を入れて、白ねぎ、人参、ごぼうを入れて火にかけ、沸騰したら鶏肉、きのこ、松山あげを入れて再び煮立たせる。
- ② うどんを入れて煮立ったらかまぼこを落とすとして蓋をして卵が半熟状態に仕上がったら火を止める。

砥部焼テーマ映画「未来へのかたち」

2020年初夏公開予定



愛媛県砥部町出身の大森研一監督がメガホンを取る、砥部焼をテーマにした映画「未来へのかたち」の撮影が9~10月にかけて砥部町内の窯元等で撮影されました。この映画は、東京オリンピックの聖火台を砥部焼で作ろうと奮闘する窯元一家の姿を通して砥部焼の歴史や未来を描く内容で、9月から本格的な撮影が始まりました。主演の伊藤淳史さんをはじめ吉岡秀隆さん、橋爪功さん、内山理名さんなど豪華俳優の起用にどんな作品に仕上がるのか今から胸が踊ります。作品は、来年の初夏から全国の映画館で順次、公開される予定です。

この映画をきっかけに全国の方にもっともつと愛媛県、砥部町、砥部焼に興味を持っていただければ嬉しいですね。

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

