

News

『KENJA GLOBAL “PRESIDENTS OF 500”』に 我が社の社長 程野裕貴 がインタビューを受けました!!

◎「KENJA GLOBAL “PRESIDENTS OF 500”」とは、株式会社enjinが企画・制作・運営する、現代のビジネスシーンをリードする世界中のKENJA※に焦点を当て、日本の社会を背負っていくビジネスマン、学生の皆さん、起業家の方を支援していく無料の動画配信サイトです。

※KENJA=賢者:斬新な切り口でビジネスシーンをリードするベンチャー起業家や企業経営者



詳しくはQRコードから
無料動画をご覧ください。
このアイコンより!!



ふるさとの味を、次の世代へ

時代を越えて愛媛県で愛されてきた伝統の一品、松山あげ。しかし味わいをもたらす独特の製法は、職人不足という問題を生んだ。不可能と言われた製造の自動化に挑んだ賢者。その苦闘とひらめきは、新たな歴史を刻むのか。

■賢者プロフィール
氏名 程野 裕貴
会社名 株式会社程野商店
出身地 愛媛県
出生年 1964年
こだわり 誠意あるものづくり
趣味 旅行
特技 松山あげづくり
休日の過ごし方 行楽地へ行くこと
座右の銘 継続は力なり
好きな食べ物 家の食事
尊敬できる人 松下幸之助、本田宗一郎

あげあげ通信

Vol.7

梅干しと海苔のお吸物

材料
●梅干し…1個 ●切り干し大根…少々
●油揚げ…少々 ●海苔…少々
●ごま…適量(あれば) ●湯…150~200ml

『備えいらずの防災レシピ』
「食で実践フェースフリー」
で松山あげを扱ったレシピ「梅干しと海苔のお吸物」が紹介されました。
皆さんもぜひ松山あげを使って作ってみてください。

書籍に掲載して いただきました!

注目の食材!
防災レシピは、地元愛媛県の特産品として知られている梅干し揚げや、愛媛県松山市の特産品である「松山揚げ」が、本書に掲載されています。梅干し揚げは、長期保存が可能なため、災害時にも役立つ食材です。本書は、防災意識を高め、災害時の備えを促すための一冊です。

愛媛初の本格森林アドベンチャーパーク/ フォレスト アドベンチャー・西条

6月6日(土)OPEN!



「伊予三湯」のひとつ「本谷温泉」館に隣接する公園内に四国最大のパークがオープンします。四季折々の旬の花が咲き、親水広場や水車、キャンプ場が完備されています。清流、大明神側をまたいだジップスライドやアクティティがてんこ盛り!クライマックスは森を抜けだし日本庭園の桜並木をくぐる超絶美しいジャパングリップでフィニッシュ~!

国内初導入の垂直移動システムにより、快適性と安全性がさらに向上しました。アドレナリン大放出の感動と冒険の詰まった自信作です。皆様の沢山のチャレンジをおまちしております!近隣には温泉はもちろん、観光果樹園でもうひとつ遊びされるのもオススメです。詳細はHPやFacebookにてご確認ください。

施設概要
■フォレストアドベンチャー・西条
■所在地:愛媛県西条市河之内甲486-1 本谷公園内
■TEL:090-2820-5520
交通アクセス
■松山自動車道から今治小松自動車道に入り東予丹原ICから約15分。

新入社員紹介

今年の4月に入社しました佐々木玲奈です。12月21日生まれです。幼い頃から体を動かすことがとても好きで小学校からバスケットボールをしています。私は「食」という生活に欠かせない文化を通じて、社会に貢献したいという思いから程野商店に入りました。今は思っていた以上に覚えることが多く必死な毎日です。また、不慣れなこともたくさんあり不安と緊張でいっぱいですが、社員の方々が何度も指導してくださいます。これからは、お客様や社員の方々と、誰からも愛されるような社員になりたいと思っています。そして、自分自身も松山あげの魅力をもっと知り、たくさんのお客様にも知ってもらえるように日々努力していこうと思います。

⑤松山あげのキムチチーズ焼き

材料
●松山あげ 1枚
●キムチ 30g
●醤油 小さじ1/2
●青ネギ 適量
●とろけるチーズ 30g

作り方
●青ネギは小口切りにしておく。
●キムチに醤油を混ぜておく。
①アルミホイルに松山あげをのせて、醤油を混ぜたキムチ、青ネギ、とろけるチーズの順にのせる。
②①をオーブントースターで3~4分ほど焼く

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