

あげあげ通信

Vol.9

松山あげ使用!

きつね寿し 縁 えん

「きつね寿し 縁(えん)」店が3月30日、徳島市の「アミコビル」1階外側にオープンしました。お持ち帰り専門のすし店でメニューの中には「松山あげ」を使用した生いなりが販売されています。松山あげを特製出汁汁に漬け込み、おあげでやさしく酢飯を包む。食べる時にお出汁をさらにひとかけすることで、出汁、おあげ、酢飯の調和を存分に楽しめるいなり寿司です。



お客様の声

今年も早3月桜のつぼみも膨らみ開花が待ち度しい毎日です。貴社におかれましてはますますご繁栄の事とお喜び申し上げます。

私は福岡県太宰府市に住むYと申します。今日お葉書を書かせて頂いたのは貴社の「松山あげ」の感謝をしたいと思います。

「松山あげ」を食べた後から他社の「あげ」が食べられなくなりました。薄くフワフワしていますが料理に入れると他の具材の邪魔をせずそれでも「あげ」の味はしっかりと油こなく私の下手な料理の味を一段引き上げてくれます。娘もこれを食べてからファンになっています。貴社が私たち消費者を満足させるために大きな努力を払っておられると確信しています。昨年からコロナ流行により何かと難しい状況にあられるかもしれませんが負けずに貴社繁栄のため私共消費者の喜びのためこれからも頑張ります。ありがとうございます。Yさん

Yさん



ありがとうございます。

程野高店様

松山あげをきっかけに本日は盛り合わせの松山あげをいただきました。お味は味も一級とアツアツです。おいしいのを食べた後、松山あげの味を研究により、DNS(腸管神経系)が脳に伝達し、心地よいと思わせる効果があることが分かったと聞いて、私も試してみたいです。是非もお願いいたします。



四国最大級のスケールのジップライン! 全長 730m!



えひめこどもの城ととべ動物園を結ぶ全長約730mのジップラインが、2021年3月にオープンしました。四国最大級のスケールで砥部の大自然の中を滑空できます!えひめこどもの城・とべ動物園のどちらからでもスタート可能で、コースは2つあります。1つはえひめこどもの城のつべんとりでスタートし、とべ動物園のトラ舎前にゴールする410mのコース。もう1つは、とべ動物園のトラ舎前をスタートし、えひめこどもの城の芝生広場へゴールする320mのコースです。ジップラインは往復ですので両方の施設を楽しめるのも嬉しいですね!よく出かけているという方にも、最近行ってなかった方にも、今までよりもっと楽しめること間違いなしです!

【料金】えひめこどもの城スタート

- 大人(18歳以上65歳未満、高校生を除く)3,000円
 - 子ども(高校生、満65歳以上)1,400円 ●子ども(小学4年生以上中学生以下)1,300円
- ※往復料金となります。※とべ動物園の入園料が含まれています。※満65歳以上の方は年齢を証明できるものの提示が必要です。



ご利用にはホームページでの予約が必要です。参加条件や注意事項などは「えひめこどもの城」のHPにてご確認ください。

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



新入社員 紹介



守田菜広と申します。入社してまもなく2か月となります。今は覚えることで精一杯ですが、上司や先輩方が優しく指導してくださるおかげで、楽しく働くことができています。特に電話対応は難しいですが、数多く電話をとり、早く慣れたいと思っています。社会人として責任ある行動を心掛け、あらゆるお客様に対しても適切な対応ができるようになりたいです。会社の一員として、確実に仕事をこなしていけるよう努力します。

木谷ももと申します。入社してから1か月くらい経つてだいぶ仕事にも慣れてきましたが、まだまだ分からないことも多く、ミスしてしまうこともあるので、早く1人前になれるように先輩方からのアドバイスをしっかりと聞いて頑張りたいです。少しでも貢献できるように頑張りますのでよろしくお願い致します。

⑦ たっぷりネギの松山あげパリパリ焼き



材料

【2人分】

- 松山あげ 2枚
- 白ねぎ 適量
- 花かつお 4g
- 七味唐辛子 適量
- ポン酢 適量

作り方

- 1 松山あげをフライパンで軽く焼き色がつくまで焼く。
- 2 ①を食べやすい大きさに切って、刻んだねぎと花かつおをのせ、七味唐辛子をかける。ポン酢を添える。

