

あげあげ通信

Vol.12



ごあいさつ

弊社は本年で創業 140 周年を迎えました。これもひとえに皆様のご支援、ご愛顧の賜物と心から感謝いたしております。明治中期の冷蔵庫のない時代に初代が日持ちのする揚げの製法を考案し製品化したのが「松山あげ」。『誠意あるものづくり』『継続は力なり』をモットーに今日まで実直に努力を積み重ねてまいりました。

今後は松山あげを使った新商品の開発を行い、感動を与えられるような商品づくりに努めてまいります。コロナ禍で大変な 3 年間ではありましたが今後も精進を重ねご満足のいただける商品をお届けしていきます。今後とも、なにとぞご支援ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社 程野商店
代表取締役社長 程野 裕貴
2023. 5 月吉日



おかげさまで
140周年

株式会社 程野商店
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
程野商店 SDGs宣言

株式会社程野商店 SDGs宣言

「松山あげ文化」の伝承発展
140年の歴史を誇る「松山あげ」は、主要原料の選定から製造工程まで安全管理に努め、安心してご利用いただけます。

環境への配慮
原料調達を責任ある生産者の一つとして選定し、安全な原料を使用し、製造工程のCO2削減を行い、持続可能な社会の実現に努めています。

【主な取り組み】
・CO2削減対策、省資源の推進
・食品ロス削減
・包装資材の削減
・労働環境の改善
・SDGsの推進

【SDGs】
・環境
・社会
・経済
・文化
・教育
・性別平等
・貧困
・健康と福祉
・エネルギー
・気候変動
・都市とコミュニティ
・消費の持続可能性
・海の豊かさ
・陸の豊かさ
・人や生物の豊かさ
・平和と正義
・パートナーシップ



松山あげフェス 2023 produced by COZINESS FM山口

2023年2月23日(木祝)に新山口駅前にあるCOZINESSスタジオにて松山あげフェスと題して生ラジオ放送がございました。会場では【コジネス松山あげコラボ今治タオルセットの販売】を行いました。

松山あげフェスの経緯は2022年9月にCOZINESSの番組内で「今朝使った味噌汁の具は？」という問いにリスナーの方から松山あげを入れますというメッセージが何通もあり、パーソナリティの大和良子様が「松山あげって初めて聞きました」というお話をしていくうちに番組内で松山あげの話題で盛り上がりました。その結果山口県内のスーパーから松山あげが完売するという珍現象があり、それがきっかけで弊社より山口県に訪問しラジオ出演と松山あげフェスを並行して開催することになりました。スタジオには総勢400人程が集まりフェア開始前から開会までお客様と接することができました。

弊社主力商品の松山あげのほかに炊き込みご飯の素(瀬戸内しょうゆ飯の素)を発売しています。今後は松山あげ軸とした派生商品の開発を行い、松山あげの良さを更に感じてもらえるように努めて参ります。



スタジオにて収録後 大和様と スペシャル豚汁提供風景 餅まき風景



メディア情報 *南海放送 2023.5/27 放送

ビーンズmorning

番組で会社の紹介、松山あげ丼をアナウンサーさんとお料理致しました。大変美味しいと大好評でした。

公式LINE&Instagramにて情報発信中!

LINE 公式アカウント

Instagram 公式アカウント レシピアカウント

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

お客様の声

福岡県 K様

松山あげ 程野商店様

消費者に美味しいお揚げを提供していただきありがとうございます。友達から松山あげは美味しいよと教えて買い購入するようになりました。とっても美味しく感動しました。味も食感も良く、バラバラと鍋に入れて使いたい勝手がとても良く重宝しています。ネットで拝見させて頂きましたが、厳選された素材の使用で美味しく安心して頂ける事が分かりました。作ってみたレシピが取山で見やすく助かります。歴史は興味深く勉強になりました。「喜びは一生懸命に働いた報酬」という言葉があります。職員皆様の熱心な働きで良い商品を作っておられる満足感や充実感の伴う喜びを得ておられる事と思います。良い商品を提供して下さっている事に感謝します。商品開発など、これからも益々ご活躍されますように。末筆ではございますが、御社の発展と社員皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。



大阪府 H様

いつも程野商店様の松山揚げを家庭で頂いています。恥ずかしながら今までは揚げは何食べてもそんなに味に大差はないだろうと考えていましたが松山揚げを食べたからはもちもちとした食感や揚げのkokoro等これ以上の揚げはないのではないかと感動しました。

最後の晚餐は松山揚げを使った食事がいよいよあと思つてます。こんなにも美味しい松山揚げを愛媛から遠く離れた関西まで届けて下さってありがとうございます。

これからもずっと応援しています。

ありがとうございます。ございました。



松山あげと夏野菜のピリ辛味噌炒め



材料

【4人分】		【A】	
●松山あげ	2枚	●鶏がらスープ	100cc
●なす	2本	●コチジャン	大2
●赤パプリカ	1個	●酒・みりん・醤油	各大1
●きゅうり	1本	●おろしんにく	小1/2
●みょうが	4本	●ごま油	適量
		●白ごま	適量

- 作り方
- ①なすは乱切りにする。赤パプリカは種を取り、一口大に切る。
 - ②きゅうりは縦半分に切り、種を取り、1cm幅に切る。みょうがは食べやすい大きさに切る。
 - ③松山あげは短冊に切る。
 - ④フライパンにごま油を熱し、①を炒める。
 - ⑤【A】を入れて絡めて、ある程度煮詰めれば、きゅうりとみょうが・松山あげを入れてさっと絡める。
 - ⑥皿に盛りつけ、白ごまをふる。

