

あげあげ通信

2017
春・夏号

第1号/発行元・株式会社程野商店
〒791-8036 愛媛県松山市高岡町285-1
電話：089-971-3233

愛媛名産！魔法の食材 油揚げ
NHKあさいちの番組ピカピカ★日本のコーナーで
紹介されました。



レポーターは古原靖久さん！

2017年2月1日松山市高岡町

(株)程野商店本社で撮影収録をしました。

当日は、スタッフさん13人レポーター1人社長を

はじめ社員さんお得意店様と協力して撮影しました。

お料理は鯛めし、ヒザ、松山あげ丼をつくりました。

どれも好評で美味しかったです。



2017年3月17日〜20日埼玉県
越谷のイオンレイクタウンで愛媛県
フェアがありました。
弊社松山あげも参加しました。愛媛
のキャラクターのみきゃんも登場！！
3日目の夕方、あさいちでレポーター
の古原靖久さんがなんと弊社ブース
に遊びに来てくれました。芸能人なの
に凄くフレンドリーで感激しました。



お客様の声

二つの商品の大きな違い
は、添付されているだしの濃さ！
たこ飯の方が、しっかりとした
お味付けとなっているので、お子様
うけは良さそうでした。

鯛飯キットに入っている
鯛の切り身は、想像以上に
大きなものが入っていて、炊き上
げても、しっかりと鯛の存在を
感じられました。

“たこ飯 & 鯛飯レポート”
用意するものは、それぞれのキットと、
お米2合とお水だけです。

説明書どおりに炊飯器に
入れて炊くだけという手軽さ
ゆえに、一人暮らしの学生さんから、ご老人、
単身赴任中のお父さんまで、老若男女
問わず、幅広く使っていただける商品
だと思いました。



お料理レシピ

ロールキャベツ(6個分)

材 料

- キャベツ6枚
- 挽肉200g
- 玉ねぎ2分の1個
- 松山あげ大判3分の2
- コンソメキューブ3個
- 水700ml
- ペーコン1枚
- 塩・こしょう 少々



- 1 玉ねぎはみじん切りにして炒めます。
- 2 挽肉と塩コショウと①の玉ねぎを混ぜます。
- 3 キャベツはゆがいておきます。色が変わり、しなっとなればざるにあげます。
- 4 鍋に水をいれ沸騰したらコンソメキューブを入れます。
- 5 火を止め、④の中に松山あげ大判を4等分したものを入れれます。
- 6 ゆがいたキャベツに⑤の大判をおき、その上に②をのせてまきます。爪楊枝で止めると良いです。
- 7 初めは中火で沸騰したら弱火にして15分程煮込みます。

松山あげ&青シソおにぎり

(材料おにぎり3個分)

- ご飯 お茶碗2杯分
- 松山あげ ぎざみ1袋 (余ったおあげやくずれたものでもOK！)
- 青シソのみじん切り
- めんつゆ 適量(大さじ3〜4杯)

(作り方)

1. あたかいたご飯に材料をすべて入れて、混ぜ合わせる。以上。

☆使い切れずに、冷蔵庫などに余った松山あげを使
って、何か作れないかなと考えていて、おにぎりを思
いつきました。
これから、冷たい麺を食す機会も増えてくると思
います。さるそばやお素麺などのお供に、いなり寿司
とはまた違った、あげの風味を感じられて、手軽に
作れる、おにぎりはおすすめです。



道後温泉 旅案内

2017年9月
道後温泉別館
飛鳥乃湯泉オープン予定

日本最古といわれる道後温泉に新たな温泉施設
「道後温泉別館 飛鳥乃湯泉(あすかのゆ)」が
2017年9月に誕生します。
道後温泉本館と同じ、全国でも珍しい、加温も
加水もしていない源泉かけ流しの「美人の湯」。
コンセプトは、日本最古といわれる温泉にふさ
わしい、596年聖徳太子の来湯や661年
斉明天皇の行幸などの物語や伝説が残る、
飛鳥時代の建築様式を取り入れた湯屋です。
基本構想は、日本を代表する建築家のトップ
ランナーで、東京大学名誉教授の内藤廣先生
です。明治時代の近代和風建築の代表である
道後温泉本館と対比させ、二つの時代のお風呂
が楽しめる話題性に富んだ道後温泉として、
国内内外へPRをしていくそうです。



(2017年10月12日放送)

「秘密のケンミンSHOW」で

松山あげが紹介されました。



愛媛代表としてゲスト出演されていた藤岡弘、さんが「松山あげ」をご紹介してくれました。全国各地の朝ごはんの定番が次々と紹介される中、「愛媛県民の朝ごはんの定番は「松山あげ」の入味噌汁と久万高原町出身の藤岡さんならではの「梅豆腐」。梅豆腐は、石豆腐を梅干しとシソに漬けた旧柳谷村で保存食として伝統的に受け継がれてきたもの。ピンク色に色づいた見た目も美しい梅豆腐は梅味のチーズと言った味わいで保存がきく高タンパクの食品。松山あげと相通じるものがあったら、改めて「ふるさと」を象徴したような素材で身体に優しい朝ごはんの味に、スタジオの皆さんが舌鼓を打ってくださいました。

「梅豆腐」。梅豆腐は、石豆腐を梅干しとシソに漬けた旧柳谷村で保存食として伝統的に受け継がれてきたもの。ピンク色に色づいた見た目も美しい梅豆腐は梅味のチーズと言った味わいで保存がきく高タンパクの食品。松山あげと相通じるものがあったら、改めて「ふるさと」を象徴したような素材で身体に優しい朝ごはんの味に、スタジオの皆さんが舌鼓を打ってくださいました。



テレビに出て
私、全国区に
なっちゃった♡



みなさ〜ん
毎日、朝ごはん
しっかり食べてね!!

あげあげ通信

VOL.2

Topics

注目ネタ

松山あげの歴史 Part.1

「あげ」は江戸時代にはすでに豆腐油あげと呼ばれて精進料理などによく使われていたようですが、生の油あげに代わる、松山あげの前身である「干油あげ」がいつの頃から、なぜ作られるようになったかは定かではありません。



程野商店の創業は明治15年。程野兵次郎がサトと結婚したのと同時に、夫婦であげの製造を始めました。外地向けとして船舶におろしていた干油あげを作っていたサトの実家から製法を学び、製造と卸の店を構えたのがはじまりです。風味もよく、保存がきく常備品として軍隊の物資としても重宝された干油あげは支那事変でも大活躍し、戦地で煮物や味噌汁に入れるなど、現在の使い方と変わりませんでした。昭和2年、松山で国鉄(JR)が開通。これを機会に二代目は、干油あげを伊予の名産として売り出し、九州や中国地方に出向き、販路を開拓。次第に地元だけでなく、西日本一円の家でも食されるようになっていきました。



に二代目は、干油あげを伊予の名産として売り出し、九州や中国地方に出向き、販路を開拓。次第に地元だけでなく、西日本一円の家でも食されるようになっていきました。

(次号につづく)

News

旬ネタ



毎年恒例!! 社内レクリエーション

程野商店では、部署が異なり普段なかなか交流をはかれない社員同士の親睦会を開催しています。今年は8月に高知県の仁淀川に行ってきました。鯉の薫焼き体験をした後、出来たてを昼食で。午後からはラフティングに挑戦したり、屋形船遊や和紙工芸班にわかれて楽しみました。自然豊かな中でアウトドアを楽しみ、みんなリフレッシュして帰ってきました。

愛媛の各種物産展で好評販売

9月末から10月にかけて開催された「えひめ国体」や上海の高島屋などで「松山あげ」や「鯛めしの素」を販売していただきました。県内外の多くの方々、そして海外でも保存のきく「自然食品」として好評いただいております。今後もハワイの日系スーパーや中国の百貨店などでも販売していく予定です。



北海道でも大活躍!!

松山あげのコラボ商品「カレーうどん」発売

清里町産の小麦粉「きたほなみ」を使用した麺類を次々と商品化している清里町農協。6品目として10月1日より発売した「カレーうどん」は平打ちタイプの生麺と粉末スープ、松山あげの入味噌汁と価格は340円。清里町内の「エコーキよきさと」ときよさと情報交流施設「きよ〜」で販売中。

■地産産物小麦きたほなみ使用
「カレーうどん」発売

【清里】清里町農協は、町内産の小麦粉きたほなみを使用した「カレーうどん」を発売した。油揚げつきで、手軽に本格うどんを堪能できる。同農協が地産小麦を使った麺類を商品化するの今回で6品目。2食分の生麺、粉末スープと、松山市の会社が製造した「松山あげ」のセットで価格は340円。スパイスの効いたカレーの風味がなじむよう、麺は平打ちタイプ。麺をゆで、粉末スープに熱湯を加えるとできあがり。松山あげのふわふわとした食感も楽しめる。町内のエコーキよきさと、きよさと情報交流施設「きよ〜」などで1日から販売中。

同農協は「まずは6千食分の販売を目指す」と話している。同農協はすでに生うどん、鍋焼きうどん、ラーメンなど町内産の小麦を使った麺類5品目を商品化しており、今年は計3万食以上を販売した。

清里町農協が6品目

5月12日撮影。松山あげの味を堪能してください。

▲2017年(平成29年)10月19日(木曜日)北海道新聞 掲載



手軽に手早く作れるお昼ごはんとして、また受験生のお夜食や忘・新年会の飲み会から帰ってきたお父さんの胃にも優しい「とろたましめじ丼」。調理時間もたったの10分。油抜きする必要もない「松山あげ」で簡単クッキング!!

とろたましめじ丼

材料	
松山あげ(きざみ)	適量
鶏もも挽肉	120g
しめじ	1パック(1株)
★粉末だし	小さじ1
★砂糖	大さじ1
◎みりん	大さじ1
◎醤油	大さじ2
◎日本酒	大さじ3
溶き卵	1個分
水溶き片栗粉	
(片栗粉小さじ2を約40ccくらいの水で溶いて下さい)	



2人分
10分

- ★の調味料を大さじ3程度のお湯でよく溶いてから◎の調味料を混ぜておきます。
- 熱したフライパンに薄油を敷いて挽肉を入れ中火で炒めます。(油がたくさん出るようならキッチンペーパーで取って下さい)
- 石づきを取ったしめじを入れ、しんなりしてきたら弱火にします。
- ①の調味料を入れ煮詰め、しめじに艶が出てきたら強火にして水溶き片栗粉を入れ、一気に手早く混ぜます。
- とろみが出たら火を消して、松山あげを入れ、更に溶き卵を1周。そのまま触らず(混ぜない)1〜2分放置し、温かいご飯の上に乗せます。

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

