

お客様も若いご夫婦から御年配の方達、またお子様連れなど幅広い年齢層でした。
金曜日からの月曜日までの売り出し期間の初日でした。

○ かんたん牛乳シチュー

「かくし味で作った牛乳シチューです」とご紹介すると

「かくし味で？」

「ルーは入っていないの？」

「美味しいですね。やさしい味ですね。」

「私は、牛乳が苦手ですが…。」

「シチューは、あまり食べたことはありませんがこれは美味しいですね。」

「これは美味しい。私でも食べられる。」ととても喜んでいただきました。

子供さんたちのご試食も多かったですが、苦手の野菜を一生懸命に食べようとしてくれました。

現場で5回作るところを見て頂き「具材は何でも良いですので、家ではソーセージなんかを入れて作ると喜ぶますよ……。」

試食台の隣りにベーコンを並べてくれ、数人の方にお買い上げ頂きました。

「今日シチューの予定でした。かくし味で作ってみます。」

どうしてもシチューが苦手だと断る年配の男性も数名おられました。が、殆どのお客様に喜んでいただけました。

○ 生姜ご飯

朝2合分を会社で作し、4回お店でお客様に作り方を見て頂きながら、できたての生姜ご飯を試食してもらいました。

「それだけでいいんですか。とっても美味しいですね。」

「美味しい！今話題の生姜ですね。」

「生姜の香りいいですね。」

「思っていたほど辛くないですね。美味しいです。」

子供さんたちにも好評でした。

○ 大根ときゅうりのゆず風味漬け

皆さん漬け物にかくし味を使っているお話をされますが、ゆずの入った漬け物は

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



初めてのカタが多く、香りも良く好評でした。

シチューやご飯を断られるおじいさん達にも「これはおいしい」と喜んで頂けました。

「ゆずの代わりにレモンなどの皮を入れても…」

「レモンを冷凍してすり下ろして使っています。」と教えてくれたお客様もおられました。

「かくし味は、何でも使っています。煮物やお吸い物、漬け物でもこの柚入ったのは初めて…。作ってみます。」

○ その他

松茸の炊き込みご飯には、かくし味を使っています。

キノコを冷凍するときもかくし味で下味をつけるととても便利です。

この前教えて貰った長芋（レシピを見て）作ったら孫も美味し〜いと喜んでくれ鶏肉もとっても美味しかったです。

今日はかくし味安いですか と販売していると思われる方や、近寄らないように離れて通る方等、試食をして貰ってからサンプルを渡すと「これ貰っても良いですか」と喜んで貰えて 試食会を始めた当時に思い出しながら楽しい時間を過ごすことが出来ました。

お客様に喜んで頂き、お役に立てるよう勉強して参りたいと思います。

ありがとうございました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キットコーヒメ

東北醤油株式会社

