

◎鶏の照り焼き

今回で7回目のご紹介でしたが、作って下さっているお客様とは、4人しかお目にかかれませんでした。ただ、中には「魚も漬けてみました。」とおっしゃるお客様もいらっしやって、アレンジして使って下さっている様子が伺えて良かったなと思いました。

初めてのお客様は「あっ！おいしい！これどうやって作ったの？」と皆さん喜んで食べてくださいました。いつものように「この秋田姫美人と味どうらくを同量混ぜて、このように鶏もも肉を入れて、一晩漬けて焼きました。」と鶏肉を漬けている袋をご覧入れながら説明しました。「ああ、甘酒のせいでこんなに軟っこくなるんだ〜！」「それでな。それで甘みゃのな！」と納得されておりました。そして「お客さん、これ作ってみたいと思いましたか？（うん、思った）せばしよ、これ100ccあります。これ100ccちょっとありますけど、100cc、100ccで混ぜてもらうと、ここの鶏肉、2枚は漬かります。まずやってみて下さい。」とサンプルをご覧に入れながらお話しすると「えっ？いいんですか？」と喜んでサンプルを貰ってくださいました。そして「今日、鶏肉が85円にしてくれてますので、良かったらこれ買ってやってみて下さい。」とお話しすると「せば、鶏肉買っていく！」と私たちの隣に大陳してくださっていた鶏肉を買われたお客様が多くいらっしやいました。お店の方も「普段の日よりも22kgも多く売れてます。」と喜んでおりました。お知らせを張りに行ったときに、お肉屋さんに「差額分はお支払いしますので。」とお肉を安くしていただくよう相談しておりましたので「差額はいくらになりますか？」と伺ったところ「いいですよ。また来て紹介していただければいいです。」とお話し下さいましたので、お言葉に甘えさせていただきました。

「これ、味どうらくと甘酒混ぜて作ったんだど！軟っこくておいしいよ。」と他のお客様に勧めて下さったお客様が何人もいらっしやって、とても嬉しく思いました。

◎たぬきご飯

7年半ぶり2回目のご紹介でしたが、3人のお客様が作って下さっているようでした。「たぬきご飯です。食べていって！」とお勧めすると「ん？たぬき？」とか「中に何入ってるの？」と不思議そうに手に取られました。「中さ、たぬき入ってます。」と冗談で言うと「え？たぬき？」と恐る恐る食べられるお客様もいらっしやいまし

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



たので、今回はあまり冗談を言わず「揚げ玉入ってます。」と紹介しました。すると「ああ、揚げ玉な。それでたぬきって言うのな。」と安心した様子で食べて下さいました。作って下さっているお客様の中には「揚げ玉入れて作るからたぬきって言うのよ。」と紹介して下さいたお客様もいらっしゃいました。

皆さん「ああ、これもおいしい〜！」と喜んで下さいましたし「残ったご飯もチンして作れば、またおいしく出来ますよ。」とお話しすると「混ぜるのな。これなば簡単でいいごどな！」「早速作ってみるな。」と喜んでおりました。

◎べったら漬け

こちらのお店では初めて紹介する料理ですが、5人のお客様が作って下さっておりました。中には「今朝漬けてきました。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。ラジオで最近紹介されたと言うことで「べったら漬けの作り方教えて。」と寄って下さったお客様も何人かいらっしゃいました。「これがその味です。」と試食をしていただきました。「ラジオ聴いててもすぐに終わっちゃうものな。こういう風にして教えてもらえばホント助かる。」と喜んでおりました。

私もちょこちょこ試食したのですが、中には、まだ熟れてないのか？しょっぱい物もありましたが、お客様は喜んで食べて下さいました。お店の方にもご試食いただいたのですが「あの大根おいしかった！作り方教えて！」と寄って下さいまして、とても嬉しく思いました。

◎その他

今回ご紹介の料理の他には

- ・ なすときゅうりの辛子漬け 4人 ・ とうらくこんにゃく 4人
- ・ きりたんぽ鍋 6人 ・ おでん 6人 ・ 甘酒ゼリー 1人
- ・ 茶碗蒸し 5人 ・ 生姜ご飯 2人 ・ 舞茸の混ぜご飯 2人

とお話を伺うことが出来ました。

「私なば、味とうらくよりもかくし味の方、多く使う。」とおっしゃるお客様が2〜3人いらっしゃいました。「どんな料理に使われるんですか？」と伺うと「殆ど煮物とかだな。」とおっしゃっておりました。

「ラジオで今日ここでやるって聴いてきました。」とか「ようやく会えたな。ラジオでなば、県北とか県外でやってるって言うのは良く聴くことあるけど、こっち

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



では中々やってないみたいだな。」とラジオを聴いてこられたお客様が何人かいらっしゃいましたし「のぼりあったから今日やってるなと思って寄ってみだった！」「今日やるって付いてたから寄ってみた。」と寄って下さったお客様もいらっしゃって、この料理勉強会を楽しみにされていたお客様が多いんだなあととても嬉しく思いました。

ミニレシピ集もお持ちしました。「お客さん、これ貰ったことありますか？」と伺うと「うん、前に貰いました。助かってますよ〜！」とおっしゃるお客様もいらっしゃいましたし「いただいてもいいんですか〜！これあれば助かります。」と、皆さん喜んで下さいました。中には「前によねやさんでやってたとき、なくなっちゃって貰いそびれたの。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。お昼に行こうと店を出ようと向かったところで「もう終わっちゃったんですか？レシピほしいと思って…」と声をかけて下さったお客様がいらっしゃいました。それですぐに引き返して今日のレシピとミニレシピ集を差し上げました。「これこれ、この舞茸の混ぜご飯！娘に教えたかったんです。」と喜んで貰って下さいました。

午前中は、お客様が多く、比較的忙しくさせていただきました。また、お客様がお客様を呼び込んで下さったり、勧めて下さったりして、とても嬉しく思いました。一年に数回しかお邪魔できませんが、このようなお客様にもっともっと喜んでいただける料理勉強会になれるよう、これからも勉強し続けて参りたいと思っております。

今回も、孝子さんには大変ご難儀をおかけしましたが、おかげで楽しい料理勉強会になりました。

ありがとうございました。

ご担当の鈴木次長様が「今年は雪がなくて、除雪作業の人たちも仕事がなくて大変そうで、それが、店の売り上げにも響いているんです。やっぱり降るときには降って貰わなくちゃ困りますね。」とぼやいておりました。

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

