

## ◎鶏の照り焼き

今回で8回目のご紹介でしたが、12人のお客様が作って下さっておりました。中には「鮭でやってみた。」と教えて下さったお客様もいらっしゃいましたし「今日、鮭買ってきたから、鮭でやってみる。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。

8回目のご紹介の割には「初めて食べた。」とおっしゃるお客様が多いように感じました。ただ「軟っこくておいしいごど。」「なんとやって作ったの？」と皆さん喜んで下さいましたので「味どうらくと甘酒を同じ量混ぜて…。」といつものように説明したあと「作ってみたいと思いませんか？」と伺うと「作ってみたい!」と皆さんおっしゃって下さいました。そこで、サンプルをお出しし「これで鶏肉2枚は漬かります。今日、もも肉安くして貰ってますので、肉買ってやってみて下さい。」とお話しすると「うん、やってみる!」と私の後ろに置いているお肉を買われるお客様もいらっしゃいました。「サンプルも貰ったし、あと何買えばいい?」とおっしゃるお客様もいらっしゃって「肉っこ買って行って下さい。今日安くして貰ってますので。」とお話しすると、笑いながらお肉の品定めをされるお客様もいらっしゃいました。中にはお肉の前をスルーするお客様もおりましたが、この日のために、¥88円とお安くして下さいましたので、紹介もしやすかったです。ただ、後日、差額分をお支払いしようとお電話したところ「あまり売れなかったみたいだから、いいですいいです。次、またお願いします。」とお話しをいただきました。ちょっと残念な結果になりましたが、引き続き、勉強して参りたいと思っております。

「甘酒も入れるから軟らかくなるんですね?」「味どうらくだけでやってたけど、味どうらくだけだと硬くなるものね。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。

「今日は鶏肉ですけど、魚でもいいし、イカっこでもいいし、とんかつ用の豚肉なんかも軟っこくなって、おいしく出来ますよ。やすいステーキ買ってきてこうやって漬ければ、たっかいステーキになりますよ。」などと冗談も交えながら紹介させていただきました。

「おいしいよ。」と他のお客様に勧めて下さったり、手渡しして下さいるお客様もいらっしゃいましたし「こっちこっち!」とお知り合いを手招きして呼んで下さるお客様もいらっしゃって、とてもありがたく思いました

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



### ◎長芋ステーキ

こちらは、3年ぶり5回目のご紹介でしたが「これやってますよ。おいしいものね。」と7人のお客様が作って下さっておりました。

「作ったけど、うまくいかなかったのよ。」「ちょっと不評だった!」とお二人のお客様がおっしゃっておりました。お話を伺うと、焼きすぎではないだろうか?と言うことに至りましたので「薄いとすぐに火が入ってしまいますので、厚めに切って、中に芯が残る程度に焼いた方がいいですよ。」とお話しすると「ああ、そういうことか!またやってみます。」とおっしゃっておりました。他のお客様からも「サクサクした方がおいしいものな!」とおっしゃるお客様が多かったです。

「長芋って、擦ってとか刻んでしか食べたことなかったども、これもいいな~!」と皆さん喜んで食べて下さいました。

「長芋切って両面焼いたら、味どうらくとバターで風味漬けて、最後に、かつお節をパッと振りかけて出来上がりです。」と紹介させていただくと「簡単でいいごとな。ウチさ長芋いっぱいあるから、早速やってみる!」と皆さん喜んで食べて下さいました。

### ◎べったら漬け

こちらも3年ぶり3回目のご紹介になりました。4人のお客様が作って下さっておりましたが「なた漬けに使ってますよ。」と教えて下さったお客様も3~4人いらっしゃったように思います。

スライスした大根を入れた袋をご覧に入れながら「これで大根半分、600gくらいです。これに塩を大さじ2入れて、20~30分おけば水、出るっしべった!その水を捨てたら、この甘酒を一袋入れて、30分くらいから食べられるようになります。」と説明しました。皆さん「そんなに簡単にできるの?」と驚かれておりましたが、30分くらいのを試食すると、あとになって塩のしょっぱさがジワ~っと出て来ましたので「レシピには30分くらいからと書いてますけど、1~2時間すればもっと熟れておいしくなりますよ。」と紹介させていただきました。

「これ冷凍してますよ。そろそろ買いためしなくちゃ!」「リボンこ取れば、べちゃんとなるものな。あまり場所取らにやがらいいものな。」とおっしゃるお客様もいらっしゃいましたし「私は買いためして、夏は冷凍して使ってるよ。」と他のお客様に教えて下さっていたお客様もいらっしゃいました。

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



甘酒は、下の部分がねばついているものが一つありましたので、買い取らせていただきました。

### ◎その他

今回紹介した料理の他には

- ・えびピラフ 1人      ・きりたんぽ鍋 1人      ・肉じゃが 1人
  - ・焼きうどん 1人      ・かくし味で浅漬け 1人      ・かくし味で煮物 1人
- と教えていただきました。

「えびピラフ作ってます。うちではこまちで作るけど、もちもちしてあまりうまくいかなかったの。でも炊飯器で作れば、おいしく出来るものね。」と教えて下さったお客様もいらっしゃいました。

こちらでも「味どうらくよりかくし味の方、多く使うよ。」とおっしゃるお客様がいらっしゃいました。「どういう料理にお使いですか？」と伺うと「漬物が一番だな。あとは煮物!」と教えて下さいました。

「今日、割引券でかくし味買いに来ました。」と教えて下さったお客様もいらっしゃいました。

ホームページのフェースブックやツイッターで、私と妙子さんの写真を掲載して、この日の料理勉強会を紹介して下さいました。「見ましたよ。」と何人のお客様から声をかけていただけるか楽しみにしておりましたが、残念ながら、誰もそのことについてはお声をかけて下さりませんでした。逆に「最近、テレビさで出にやな!」とおっしゃるお客様もいらっしゃいました。「二人で出てますよ。100周年のCM見たことありませんか?」とお話したのですが、こちらのお客様は、フェースブックやブログをご覧られるようなお客様はいらっしゃらないので納得しました。

広告かお知らせをご覧なられてか?「待ちわびてました。」と寄って下さったお客様がいらっしゃいました。他にも「わあ~! いいこと聞いた! 今日来て良かった~!」「今日は運がいい!」と喜んで下さったお客様も沢山いらっしゃって、この料理勉強会がいくらかでもお役に立てているようで、とても嬉しく思いました。

これからも、お客様に喜んでいただける料理勉強会になれるよう、勉強して参りたいと思っております。

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



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

