

昨年の10月以来の料理勉強会でしたので、お店の方にも「味どうらくさんお久しぶりでしたね。」お客様も「黄色いのぼりを見つけて今日やってるんだ～と思って来ました。」昨年の10月以来だとお話ししたら「その時は農繁期だったから会えなかった…だから本当に久しぶりだ～」と声をかけてくれたお客様もおられました。

○ 鶏の照り焼き

ご紹介するのは平成27年12月以来でした。5名のお客様が作ってくれていました。皆さん試食されて「美味しい！とっても肉が軟らかいです。」

「どのくらい漬けておけばこの味になりますか？」

前日準備した鶏肉をサンプルとして展示していましたので、皆さんに見ていただきました。

「私は肉や魚を味どうらくとかくし味に漬けて焼いたりしますが、こっちの方が軟らかくて美味しい！」

「やっぱり甘酒が入っているからなのですね。」

「とってもいい香りがしてました！鶏肉を焼いていたんですね。」

鶏肉を焼く時の注意点として、「洗わずにそのまま水気を取って貰うだけで、焦げ付きやすいので火加減に気をつけて…」

「そうですね。私たちはそう思うけど、今の若い人たちは洗ってしまうかも…」

「私は鶏肉がダメなんですけど、家族が好きなので作ってみます！」

小学生と保育園の女の子を連れてご家族も試食してくれました。

「美味し～い！」とにっこりして食べてくれました。

お母さんに伺ったら、「甘酒と一緒に入れて作る料理は初めてです。ほんとに軟らかくなるんですね。」

作ったことのある料理のポップをご覧になりながら「どうらく焼きおにぎり」に目がとまり、「味どうらくで焼きおにぎりですか？」

「おにぎりの周りに味どうらくをまぶすのではなく、ご飯に最初から味どうらくを混ぜて握ります。中にとろけるチーズを入れると又美味しいですよ。」

「いいことを聞きました。作ってみます。」もっと皆さんに知ってもらいたいメニューですので、皆さんに伝えられるよう工夫して参りたいと思います。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーホーム

東北醤油株式会社



「これでお肉作ってもらってね！」とお姉ちゃんにサンプルを渡して、妹さんには、「おにぎりもね！」と手渡すと又にっこりでした。

○ 舞茸の混ぜご飯

「炊き込みご飯でないのですか、混ぜるだけで美味しい！」

舞茸を炒めていると「いい香りですね。お店に入ってきたら香りがしました！」

「炊き込みご飯だといろいろ準備して、水加減に気をつけて…と結構手間がかかるんですが、混ぜるだけでいいのは簡単ですね。」

「舞茸の食感や香りがとってもいいですね。」

「炊きたてでなくても、残っているご飯や冷凍ご飯でも温めてから混ぜて貰うと美味しくなります。」とお話しすると「残っているご飯もこうすると美味しくなりますね。」作ってくれている人はお一人だけでしたが、とても好評でした。

○ 甘酒ゼリー

試食してくれたお客様は「とっても美味しいです。甘酒は在りますので…」とゼリーをお買い求めのお客様もおられました。

「今日買って作ります。」と甘酒を買ってくれたお客様もおりました。

「この前集まりがあって、これを作っていったらとても皆に喜ばれました。」

お客様に、作ったことのある料理のポップをご覧頂き、なかなかシールが貼られませんが、最初に貼ってくれたお客様でした。

「甘酒は好きなので、冷凍しています。飲むのが殆どですが…」

「自分で甘酒作ります。炊飯器で…それで作ればどうでしょうか？」

「秋田姫美人は濃縮されていますので、自分で作る甘酒で同じようには出来ないかもしれませんね…」

「私は甘酒好きなのでいつでも使えるように冷凍しています。このゼリーも作ってますよ。出かけるときに持って行くと喜ばれます。砂糖の代わりに煮物にも使います。」

「冷凍する時には上のリボンを取ってぺったんこにするといいですよ。」と説明すると、「そのまま冷凍庫に入れてました。」という方もおりました。

テレビなどで甘酒が体にいいと放送されてから、冷凍している方も多くみられました。（お店でもいろいろな甘酒が並べられていました。）

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



○ その他

作ったことのある料理（シールを貼ってください。）

豚の角煮 8名 どうらく焼きおにぎり 2名

きゅうりの浅漬け 5名 かくし味でおでん 3名

あったか豆乳鍋 1名 きりたんぼ鍋 2名

茶碗蒸し 2名

前回ご紹介した豚の角煮をご覧になり、手羽元のどうらく煮 ～ 多数

お店に野菜を出している方で、「塩出しワラビと人参・セロリを味どうらくに漬けて売っています。とても評判がいいですよ。」

「かくし味でおでんを作ってます…」と教えてくれたお客様のお話を聞いた方が、「おでんをかくし味で作るのですか？私はどうらくですが…」「コンビニさんのおでんのように仕上がります。」

「おでんは醤油色だと思ってたけど、いろいろありますね…」

ラジオを聞いてきました。いつもラジオを聞いてます。」と寄ってくれたお客様もおりました。

又パートさん達も帰りに寄ってくれ、「とても美味しかったです。このレシピもいいですね。」とレシピ集をもらいに来てくれた方もおりました。

スタート時にはお客様が少なく心配しましたが、途中から沢山のお客様にお立ち寄りいただき、とても楽しい料理勉強会でした。皆さんに喜んでいただけ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



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

