つりがね通信

Vol.53 (2016.11) きちみ製麺

寒くなって参りました。皆様お元気でいらっしゃいますか。今年の秋は台風が次々と発生し、雨や風の被害が甚大でした。被害にあわれたお客様もいらっしゃったのではないかと心配しております。地震・津波・台風等でまだまだ復興していないところに、次々とまた災害がおきている状況です。皆様に心よりお見舞い申し上げるとともに、新たな災害のないことを祈るばかりです。さて、一年は早いもので今年も残り二カ月となりました。この一年のごあいさつに今年もつりがね印白石うーめんをどうぞご用命くださいませ。皆様のご注文を心よりお待ち申し上げております。

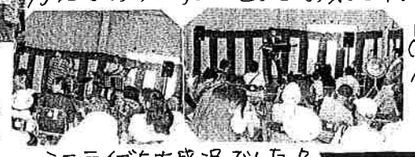
第2回お客様感謝祭無事終了!!!

9月10日11日に第2回きちみ製麺お客様感謝祭を開催いたしました。昨年も大好評でしたが、反省を生かし、もっと皆様に楽しんでいただけるような企画をということで、一年前から皆でいろいろとアイデアを出しながら、準備を進めて参りました。いつも心配はお天気ですが初日は好天に恵まれ、気温は30度近くまで上がり、暑すぎるくらいでした。たくさんのお客様にご来場いただきまして本当にありがとうございました。昨年好評だった手延うーめん無料ふるまいや、福袋企画等に加え、今年はミニライブや手品ショーなど新コーナーもいくつかご用意いたしました。

↑手延べうーめん無料ふるまい

↑マジックショー 星笑楽さん

ご記入いただいたアンケートから皆様にお楽しみいただけたことがわかりました。次回、「少が来る」「都合が合えば来たい」と皆さまが○をつけていただきましたことより、今年も大成功だったと自負いたしております。また、フィナーレの"社長もちまき"には たくさんのお客様にお集まりいただき本当に楽しいお開きとなりました。ありがとうございました。また至らないところも多々あったと思います。今年の反省を生かしながらまた来年もさらに楽しいお祭りにしたいと考えております。どうぞお楽しみに!!



白石温麺大使(ういろうめん) 鎗木琴葉さんと 吉見会長

ミニライブも大盛況でした♪

感謝祭 ～こぼれ話～

11時からもちまきのフィナーレまで楽しんでくださったお客様がいらっしゃったとのことうれしい限りです。本当に長い時間ありがとうございました

社長のもちまき

光庵だより ひかりあん

今年は第2回となる感謝祭を行い光庵も2日間で多くのお客様にご来店いただきました。本当にありがとうございます。

季節限定メニューのご紹介です。秋の限定新メニュー「いぶし鮭つけめん」は、冷たく締めた手延うーめんを温がいつけつゆで食べる新感覚の一品です。彩り豊かな薬味と燻した旬の秋鮭が食欲をそそり、大好評です。11月末までとなっておりますのでぜひ召し上がってみてください。冬の限定メニューは、恒例の「とろとろ豚うーめん」と昨年ご好評をいただいた「麻婆うーめん」です。「麻婆うーめん」はすでにスタートしております。今年は豆腐を贅沢に増量し、いなり寿司もセットになっています。やさしい三角いなりが箸休めにぴったりです。「とろとろ豚うーめん」は味が染み込むまでじっくりと煮込んだ店長特製の角煮と温泉玉子の取り合わせが絶妙です。12月から登場する予定ですので、こちらもどうぞよろしくお願いいたします。

「光庵」従業員一同、皆様のご来店を心よりお待ちいたしております。

来年も作ります「大寒手延温麺」

1年で最も寒さと乾燥の厳しくなる「大寒」の時期に作る手延べ麺。地元白石産の蔵王高原小麦を使用し、通常の倍の長さで製麺した白石温麺を販売するという企画を今年2月に行いました。おかげさまで限定200セットは早々に完売し、もっと欲しいの声をたくさんいただいておりました。

来年も大寒の時期に合わせ特別頒布する予定ですのでお楽しみにお待ちください。

編集後記

方言で「かなすがり」って分かりますか？わかった方は白石にかかわりのある方ですね。不精者のことだそう。白石に嫁いで31年の私、初めて知りました。私の実家の方では「かばねひきずり」か「かばねやみ」ですけどね。これまた分からない??

…専務吉見…

お届け先リスト整理のお願い…

ご注文承り書のお届け先で今後のご発送予定のない方がいらっしゃいましたら、お名前の横にXをつけ削除とご記入をお願いいたします。次回よりリストの整理をさせていただきます。お電話でも承ります。

物産展のお知らせ

1/25 ～ 1/31 (名古屋)

名鉄百貨店本店

担当者は誰がいくかお楽しみに!!

～お客様の声・お便りご紹介～

たくさんのお便りありがとうございます。みなさまのお声はわたくしたちの宝物です！
社員全員で読ませていただいております。これからも、ご指導のほどよろしくお願いします！

お客様の声ハガキ

東北復興の一助になればと思って購入いたしましたが、短めな麺が食べ易く、しかも讃岐の麺より歯ごたえがあり、温麺にしても冷麺にしても、何杯でもいけてしまいます。麺大好き人間には欠かせない一品となりそうです。家族全員麺食いなので、今後もきちみ製麺さんの白石温麺をいただきます。

所沢市　宮澤さま

商品名 金印温麺 など

母が時折、温麺を送ってくれます。小さい頃から風邪をひいた時など体調の優れない時には温麺を食べていました。胃に優しく、どこかホッとする故郷も感じる味です。地元を離れてからはなかなか食べる機会も減りましたが、ふとした時に恋しくなります。また、麺が短いので小さな子供でも食べやすく、私の子供も含めてる世代、揃って好んで頂いています。お土産にも喜んで頂ける一品です。

川崎市　鈴木さま

商品名 カレーメン

異沢山 入れ（肉なし）でも とても かんたんに美味しくでき 家族に大人気です。

野菜はトマトソースの残り物、キノコなど どれでも入れたいのは ウスアゲの油抜を少し、ネギの ほそ切り この2種類は かかせません。

姫路市　平出さま

杉並区　佐々木さま

商品名 金印温麺

元人から おみやげで頂いて 高品と出会いました。

はじめて食べた時の食感がたまらなくほぼってしまいました。つるっとしこしのある麺ですがおすすめとしても最高です。アレンジもたくさんできるので楽しみのひとつです。今ほっているのはマーボー麺です。

大阪市　中越さま

商品名 金印温麺

千葉の友人が以前に贈答品としていただき、美味しかったので、私たちも味って下さいました。むし暑い京都の梅雨は大変です。早速、冷たくしていただきました。乾麺の長麺は半分の長さにとても切りやすく、とても食べ易く美味しいのと、短い分、楽しみました。トマト、ブロッコリーの茹で冷蔵庫にあった野菜を加えて、ゆでびしょおかをかるめで つゆに入れました。暑気払いにピッタリ感謝!!

京都市　水内さま

商品名 金印温麺

姉が良い夫は心ゾー病で塩分を制限されています。麺好きの夫は、お医者様から麺も禁止されてしまいますが、たまには食べたいと思い私は一日の塩分と考えて、おゆであげ後の食塩相当量」が書いてある温めんを食べてもらっております。夫も大満足で ゆでたあと よく洗ってつけました麺を楽しんでいます。

ありがとうございました。

仙台市　笹森さま

商品名 白石温麺

両親が仙台市出身でいつも母が取り寄せて 子供の頃は食べてました。

今では 母と住む所が違えて、母から電話で「欲しい？」と聞かれれば「ぬす欲しい」と言うほど。

夏の冷やしそうめんを あつがとうございました。

2人の息子も温麺を見るとテンションが上がり、よく食べます。親子二代で楽しんでいます。

これからも おいしい温麺を宜しく御願いします。

姫路市　平出さま

川崎区　笠井さま

商品名 冷しや華

乾麺タイプで こんなにも香り高く、食感が良いものは初めてで感動しました。うーめんはもちろんの事、どれを食べても美味しい!!と素直に思えるのが、きちみ製麺さんです。大冷蔵温麺の酒粕の風味、手延白石温麺のコシの心地良さ……きりがなくなってしまいますが、食卓が楽しくなりました。本当にいつもありがとうございます!!!

名取市　川原さま

金印と琥珀が好きです。父（90才）が送ってくれますが、関東生まれの子供達も、温麺大好きです。特に、娘は、くるみだれが好きで、池袋のふるさとプラザ(3)にあったぁ～と大よろこびでした。これからもふるさとの温麺（特にきちみさんの）を応援します♬

座間市　佐藤さま

光庵アンケートで白石温麺がプレゼントに当選しました。詰合わせでしたので、とてもびっくりしました。大好きな温麺はもとより、初めて食べた「冷し中華」の何とおいしいこと。青つの味にたので気に入ってしまいました。麺がおいしい！お中元を求めに店に行き、いろいろとまよいましたが"夏のうーめんセット"にしました。お店の店員さんの対応もとても良かったです。

柴田町　猪狩さま

光庵アンケート

前にTVで見てずっと来たかったので来れてよかったです！ごちそう様でした!!

柴田町　佐々木さま

暖かいお汁でおいしかったです。うーめんもおいしいですが、お出汁もおいしいですね。

さいたま市　阿部さま

炎天下 歩きまわってバテ気味でしたが、つるりと喉ごしが良くおいしくいただけました。

世田谷区　野仲さま

今日は運転なのでいただけなかったのですが大吟醸裏メイスや、いろいろなサイドメニュー、めずらしいうーめんのメニューが揃われていてまた来たくなる おもてなしの工夫が沢山されているなと感じました。

大河原町　小野さま

あっさりにいて大変おいしかった 鶏うーめんで冷やたべてみたい

多賀城市　嵯峨さま

お寄せいただいたお客様の声は、大切に読ませていただいています。皆さまの喜びの声は私たちの麺づくりのエネルギーです。いつも本当にありがとうございます。

株式会社 きちみ製麺
社員一同