

産地だより

今回は、弊社の味付けには欠かせない「お味噌」と「お醤油」を提供して頂いている「佐々長醸造株式会社」様です。

(昨年の 3 月号で「お味噌」の記事を書いて頂きました。)

今年も「品質第一」をモットーに
努力を重ねてまいります

佐々長醸造株式会社

代表取締役 佐々木 博



平成二十七年の輝かしい新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。百余年の歴史伝統を持つ老舗醸造元「佐々長醸造」でございます。

さて、ひつじ年の今年は、どんな一年になるのでしょうか。

私どもは、季節が変わっても年が変わっても「美味しい醤油」を造るための作業には、何の変わりもなく、黙々と働いている毎日です。岩手の小麦と大豆、瀬戸内海の塩を使用し、秋田杉の木桶で熟成させて旨みのある、そして香りの良い醤油をお客様へ提供することに喜びを感じています。

私どもの仕事は「醸造業」です。「醸」という言葉は「かます」とも読みます。「物議を醸す」という言葉で知られていますが、人が集まって議論や意見交換をするという意味でしょう。

ササチヨウの醤油も原料・麹・木桶・熟成など、色々な要素が溶け合って「醸す」ことになります。

今年の醸す醤油は、お客様に喜ばれる「醸す」であれば、造り手として、これほど幸せなことはありません。

原料が高騰して物議を醸しておりますが、そっちの「醸す」は一日も早く解消してくれることを祈るばかりです。

本年も蔵元としての誇りを持ち、自慢できる商品造りに精進する思いでございますので、よろしくお願い申し上げます。

製造スタッフより

今回は惣菜の全般に携わり、新商品の開発、製造全体を統括しているリーダーの鎌田美智子さんを紹介いたします。

お客様に愛される味を

目指して

製造 鎌田 美智子

「そのラインの所に、もう一人入って〜!」。

工場の機械のブザーや器具の様々な音で話し声も聞き取れない様な状態の中でも、ひととき良く通る声で指示を出すのは、以前にも書きましたが弊社の製造三羽鳥(笑)のひとりです。関東の出身ですが、今や花巻の味付けを極め、新商品の試作等でも中心となり、製造においては全ての作業全体をみて、製造計画等を進め指示を出していきます。故郷の言葉が随所にありますが、それがまたご愛嬌、人柄の可愛さが出ています。自らキビキビと動き、仕事が早いその姿を見せることで、言葉より姿勢で引く張るタイプのリーダーです。

どちらかというと感激屋さんで、良く笑い良く泣く(笑)、今年は初孫もお生まれになるご予約の(とてもおばあちゃんになるとは思えない若さです)笑顔が素敵な方です。

鎌田さんをはじめとする製造スタッフ一同、お客様に笑顔になつていただける様に心を込めて、商品を製造し、従業員一同お客様にご満足いただけるように一層努力してまいります所存です。今年もどうぞよろしくお願い致します。

(文責 / 美恵子)



お客様からの お便り

妹が、季節の折にギフトとして送ってくれていて助かっています。本当にどれも美味しく嬉しくなってしまう。特に主人は「遠野産短角牛入り金平牛蒡」が大好きで「今まで食べた金平の中で一番だ!」と話しています。そちら(岩手)には、美味しいものがいっぱいありますね。

(宮城県 Y様)

本当にうれしいお話を有難うございます。お話をお伺いした時に話が弾み、明るいお人柄が良くわかりました。また、妹様からご注文をお受けしたときも「若草物語」のような仲の良いご姉妹と感じました。 頒布会/鎌田

初めて取り寄せ、大変美味しかったです。野菜もたくさん入っていて嬉しい限りです。岩手の人は温かくて大好きです。今後もよろしくお願い致します。岩手は食材が海・山と恵まれていて良いですね。私も二子の芋や佐々長醸造の味噌やだしつゆなども使っています。毎月、お惣菜が来るのが楽しみです。

(千葉県 K様)

ご感想を有難うございます。励みになり、ご期待に添えるように頑張ろう!と改めて思いました。また、岩手をも誉めて頂き、土地の者と致しまして本当に、うれしい限りです。 頒布会/平賀