あいちょう

あいちょうだより

2016年2月
第60号

お陰様で、2月9日に新しい支店 美原店をオープンする事が出来ました。今までとは違った形態ですので、ご不便をおかけする事もあろうかと思いますが、従業員一同、一所懸命頑張りますので宜しくお願いします。

全日食チェーン
相長 美原店
釧路市美原4丁目1-8
☎39-4141
営業時間
AM9:00～PM8:00

美原小学校
美原郵便局●
釧路信金●
美原交番●
共栄橋通

相長 芦野店 釧路市芦野1-1-7
営業時間 AM9:00～PM8:00 ☎36-8881

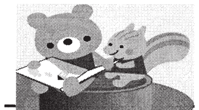
相長 星が浦店 釧路市星が浦大通2-7-1
営業時間 AM9:00～PM8:00 ☎52-1772

いつもご利用ご来店誠にありがとうございます。
星が浦店精肉部勝野です。
僕の好きなご飯は、毎日晩酌をしてて殆ど夜白飯を食べないんですが、嫁さんの作ったササミカツだと食べてしまいます。中にチーズが入っていて、たまに大葉がはいっているとテンションが上がってしまいます。
後は、学生時代に母が作ってくれたおにぎりで、何と中身はカレーの横についている福神漬け!!
福神漬けのタレがご飯に染み込んでるのが大好きでした。
ちょうどお腹の空いている3時間目と4時間目の間の休み時間で食べるのが最高に美味しかったのが今でも忘れられません。
懐しの青春の味、今度たまには実家に帰って作ってもらいます。

お久しぶりです。お元気でしたか～
星が浦店 千葉です。
立春を迎えましたが釧路では春を感じられるにはまだまだ程遠いようです。
寒さ厳しく野菜不足になりがちな食卓ですが我が家では毎食 きゅうり、大根、かぶ、セロリなど酢を入れた浅漬けを食べています。
漬物としてはもちろん 作りたてはサラダ感覚でモリモリ食べ 時間を置いたものはピクルスのようで刻んで薬味としても とても美味しいですよ。
この時期 体に良い酢と旬の野菜で毎日食べてみてはいかがでしょうか。多めに作り常備野菜としても重宝します。
春の日差しを感じられるまであともう少し!!
ビタミンを取り入れ風邪などひかないようにお過しください。
私たちあいちょうセンターはお客様ひとり一人に感謝し、
社員一同笑顔で接客に心がけます。

こんにちは
毎度当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
芦野店青果部の鈴木です。
私は厚岸生まれで海の幸いっぱいの所で育ちました。
小さい頃母が作ってくれたあさりご飯
私の家ではむきたてのあさりが沢山入って味のこいご飯でした。
あまりにもおいしいので何杯もおかわりした事覚えています。
それでまたあさりがあふれるぐらいのみそ汁
今は亡き母の味でもあります。
まだまだ寒い日が続きます かぜなど引かない様くだもの野菜を沢山食べましょうね。
皆様のご来店を心よりお待ちしております。

愛国プー横丁 ちえ店長の 今月のおすすめ本



「おもちのおふろ」
作・苅田澄子　絵・植垣歩子

やさい 50えん・さかな、えび、かい 80えん
すし 100えん・だんご 5えん・パン 30えん
とうふ 20えん・もち 10えん
一体、何の値段かと言うと、銭湯の料金です。
綿入れを着て、お風呂にむかったお餅の二人連れと一緒に"ぽかぽかのゆ"をのぞいてみて下さい。
中の様子がとても細かく描かれていて、どのページも楽しめると思います。

混ぜご飯にみる店長の醍醐味？

社長通信 No.65

元旦に今年はやるぞ～っと叫んでから、あっという間に2月になってしまいました。
先月は当社で10年以上働いてくれた社員を病気で二人も失い、つくづく健康の大切さを痛感しました。
元気で一生懸命笑顔で頑張ってくれてた頃を思い出し、彼女らの分も含めて、誰かの為になれるよう、そして人生を楽しみながら行動していこうと誓いました。

今月は好きなご飯の味にしてますが、これはかみさんの作る五目ごはんが大好きだからです。一緒に出てくるクリームシチューとの最強コンビは体重の事を忘れさせてくれます。と言っても、そんなに凝った物ではなく、丸美屋の五目釜めしの素でチャッチャッチャと作るだけですが、そこは30年台所に立っているだけあって、見えない隠し味があったのを初めて知りました。
三合の米のうち、一合をもち米にして少な目の水でおこわ風にするのと、中骨入りの鮭缶（無い時はシーチキン缶）で味にコクを出していたそうです。だからお湯漬けで食べても美味しかったんだなぁ～。
具をちょっと変えるだけで、全く独自の母の味になるなんて、ある意味お店と似ていると思いました。
当社は強い商品と優しい接客をモットーにしています。五目ごはんのお米にあたる、強い商品・お買い得な商品は4店舗に共通してますが、そこに彩られる具という、社員の味を生かすのは、料理人である店長の裁量で味（店の雰囲気）はどんどん良くなります。食べてくれる相手（お客様）を思って心を込めて作ると、限られた材料や環境でも美味しい（また来たい）とか、いつもありがとねと言ってもらえる、そんな感動を店長が味わえるのです。（最後までお読み頂き、ありがとうございます）合掌