

# あいちょうだより 4月号

先月の東日本大震災が早くも1ヶ月が経過してしまいましたが、今だ被災地の復旧は進んでいないようです。当店では義援金をお十字に拠金することとし、レジにおいも支援金を募っております。皆様のご協力も心よりお願い申し上げます。

卸売スーパー  
**相長 星が浦店**  
釧路市星が浦  
☎0154-52-1772  
営業時間  
AM9:00~PM8:00

イーローハット様  
白糠  
イーグルスクエア様  
西港

卸売スーパー  
**相長 芦野店**  
釧路市芦野1-1-7  
☎0154-36-8881  
営業時間  
AM9:00~PM8:00

運動公園  
別保→  
パチンコ  
●ひまわり様  
●エムズ様  
びっくりドンキー様  
新釧路川  
愛国商店街↓

## 社内商品アンケート 第1弾

この企画は市内では当社しか扱っていない商品を全社員に試食してもらい、コメントを表彰するイベントです。初回の企画にも関わらず8名の回答をいただき、発表します。♪ジャジャ・ジャジャン♪

味

買う程ではない	3%
普通	13%
まあまあ	42%
美味しい	42%
不味い	0%

価格

高い	3%
安い	10%
普通	36%
お値打ち	40%

1袋398円

果たして、その商品は？

それは美味しいと評価の人に聞いてみよう。で、最初に星が浦店のお惣菜担当の前川さん、どうでしたか？


**M「豚肉の世界に革命が起る味です」**  
A「何ですか？」 M「私的には……」  
次に芦野店ではあるじの青野の青野さんに  
A「いかがだったでしょうか？」お聞きはす  
S「お聞きして直ぐ安心な阿婆ポーク  
なので食卓に笑顔が戻りますよ」  
A「棒読みですが…何か見えます？」 S「口は……は」  
以上、現地からの突撃レポートです。気になる方はお店でお聞き下さい。何でたてアヒルを降く全員が食べてますから!! バッカリです。

こんにちは 食品担当マネージャーの相澤です。日ごろのお客様との会話から教わった事をご案内致します。

今回は乾そばの簡単でおいしいゆで方です。お客様「生麺のようになるよ」私「え？本当！」

まず乾そばが入る大きさの容器と水を用意します。次に容器に水を張り、その中に乾そばを浸します。待つこと5分。乾そばがしっとりと水を吸いました。次に水を切った乾そばを普通の要領(裏面記載のよう)にゆでます。ゆであがったら水にさらして、ゆめりを取ります。そうするとアラ不思議、生麺のように食感とても良くなります。

当店おすすめのそばとつゆなら更に美味しさ倍増、太鼓判ですが、その商品をお知りになりたい方は遠慮なく芦野店相澤か星が浦店なら加藤までお尋ね下さい。いつも色々教えていただき、ありがとうございます。



## ホントは、秘密にしておきたいお惣菜の裏ワザ

こんにちは、惣菜担当の赤代 利明と申します。毎日260円弁当の製造に追われています。お客様から「昨日の〇〇弁当美味しかったよ」「相長さんの〇〇弁当美味しいよね」などと言われる事もたまにあり、それを尻尾に頑張っています。

お惣菜を選ぶ時の優先順位は、①味 ②見た目 ③値段というデーターがあります。家で料理をする時も美味しさや見栄えを重視されると思います。そこで肉じゃが・里いし煮・築前煮などの煮物料理の最後に……を数滴たらしますと①表面に照りが出ます ②材料に汁がまとわりつき、しっかりと味がのりつきます。又、野菜炒め・焼肉などのフライパン料理と同様に最後に……を数滴たらしますと①表面に照りが出ます ②肉や野菜から出る旨みを封じ込めます ③肉汁(ドリップ)の流出を防止します。もちろん魚の煮付けなど色々なお料理にも応用できます。ぜひお試しを!

「今日の肉じゃが美味しそうだね」なんて気がついてもらえたらうれしいですよ^^

このコーナーを読まれた方々に参考になれば幸いです。(答は、柔らかな目の水溶き片栗粉でした)

## 社長通信 NO.5

昨年12月の手書きチラシ以来ご無沙しております。

日頃は数あるお店の中で、当店を利用いただまして、本当にありがとうございます。ようやく春の暖かさも増してはきましたが、後2回位雪の降る可能性がある釧路も音からみると温暖化の影響を随分感じます。ところで、昨年一番書き入れ時の時期に手書きチラシを実験的に発行し、回り順を担当した社員は大変だった(徹夜まで書いた人も……)反面たくさん暖かいご意見を頂戴、改めて感謝申し上げます。毎回読んでるよ」「おイラストの人は誰さ?」「生春巻おいしかった」「社長の字下手だね(うー痛い所をケサッ)」「お宅のチラシと分かんないよ」「経営削減で大変だよだね……」(実は今までの高くなる)などと、ありがたい声をもらいながらお客様との会話も増えた面もあり、社内会議で月に1回でも地元スーパとしてお客様に伝えたい事や楽しく美味しい食卓にするワンポイントアドバイスを愛情便りでお届けします。お読み頂ければ嬉しいです。by長とん

いつも当店をご利用して頂き誠に有難うございます。店内でお客様から声を掛けられるとまだ、お兄さんと呼ばれる自分でもそのつもりでいる(男版アラフォー)お読みの方々の三本です(お禁)今回は精肉で支持率**バスト3**を少しだけ紹介させていただきます。キープポイントは大容量それがすべてです!!

特に豚切り落とし1kg、豚挽肉1kg、牛豚合挽肉1kgこの3本柱がともお客様から支持を頂いておりました**大人気**です。大家族のお客様や業務店様にはガチでおすすめで小分けももう一つ自分の超おすすめは毎日ではなくはありますが国産の霜降り牛ステーキを販売しています。焼き方のポイントは焼く前に10分くらい常温で出しておいて、それからフライパンに牛脂をひき最初に強火で30秒弱火で(分画面を焼くとバシバシ)が好きな人はもう少し早くてもいいです。これの食べ方ですが**塩かおさび**これのみで食べる!!これがめちゃくちゃ旨い!!ぜひ一度お試しください。ここまで読んでくださった方に感謝致します。(まだ若い方もいる精肉担当の三本でした。)