

豚の角煮

前日お肉を切ったり煮たりして準備をして下さいました。一晩冷蔵庫で冷やしましたので、鍋のお肉の上に脂が白く固まっておりましたので、それを取ってさっぱりとした角煮を食べて頂きました。

皆さん第一声が「柔らかくて美味しい!!」とおっしゃって下さいました。

「角煮のつゆの素をここの店で買って時々作るけど、固くなってしまう。この角煮の方が柔らかく出来てる。美味しい!」とおっしゃって下さいました。

「味どうらくとコーラで煮てるっていうけど、コーラの味はしないね。」

「テレビでやってましたね。作ってみましたよ。」とおっしゃって下さいました。

「肉っこ真似してやってみる。あまり脂身の無いところが良いです。」と何人かのお客様が豚バラ肉を選んで下さっておりました。やっぱり、バラ肉の脂身が苦手な人もいらっしゃることを改めて感じました。

当日は、豚バラ肉はグラム88円でお安くなっておりましたので、お客様も選びやすかったのではなかったかなと思いました。

豚の角煮をご紹介した時に「手羽元のどうらく煮を作ってますよ。」と4人のお客様から教えて頂きました。

どうらくおにぎり

温かいご飯に味どうらくを混ぜて中にとろけるチーズを入れました。とご紹介させて頂きました。

お客様にチーズ大丈夫ですか?とご質問させて頂きながら試食して頂きました。

中には、チーズが苦手です。とお答え頂いたお客様には、チーズを入れないで試食して頂きました。試食して下さい、「あれ?おにぎりの中の方も味どうらくの色してますね。私作った時は、まわりだけ付けて焼いてました。全部混ぜても良ね。」

とおっしゃって下さいました。

「味どうらくってご飯にも使えるんですね。美味しいです。」と喜んで頂きました。

2人の子供さんを連れた若いお母さんでした。試食して下さい、「子供さん達もお母さんも美味しい。美味しい。ととても喜んで下さいました。上のお姉ちゃんも、保育園の年長さんのようでした。そして、お母さんが「保育園でおにぎりデーが1ヶ月に1回あるんです。それでいつも何を持たせたら良いかと思っていました。」

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



今度これ作ります。」とおっしゃって下さいました。

「温かいご飯に混ぜるだけだから簡単で良いですね。ご飯に味付いているからおかずいらないね。」とおっしゃって下さったお客様もいらっしやいました。

キュウリの浅漬け

今回はキュウリの浅漬けを味どうらくで漬けました。キュウリに大葉とみょうがを入れました。皆さん30分で漬け上がることに感心されておりました。

1人のお客様でした。浅漬けは揉まないことと、30分で出来ることとお話させて頂くと、「漬ける時揉んでいたし、長く漬けていてしょっぱくしてました。私やっていたこと全部間違ってたんですね。」とお話して下さいました。

「私この漬物食べたい。」とおっしゃって試食して下さいました。「美味しい。どうやったの？」と聞かれましたので、作り方のご説明をさせていただくと、「そんなに短い時間で出来るの？」と驚かれておりました、「やってみる。」とおっしゃって下さいました。

「漬物はかくし味の方で多く作ります。でも味どうらくでも良いね。」とおっしゃって頂きました。

その他

モニターをじいーと見ていて下さっていたお客様でした。ちょうど、“ゴーヤチャンプル”が流れておった時に、「これどうやって作るのですか？」とご質問して下さいました。それで、作り方をご説明させて頂いた後に、ミニレシピにもついています。と差し上げましたら、「良かった。ありがとう。」ととても喜んで下さいました。

「味どうらくは高いですし、勿体ないので醤油代わりに使っています。」

「味どうらくは何さでも使っています。無ければ駄目です。」

「味どうらくはいつも使っています。この前も親戚に1箱送りましたよ。」等教えて頂きました。

いつも寄って下さるお客様がお友達を連れて寄って下さいました。作り方もお友達に教えて下さっておりました。お客様がお友達に紹介して下さいました。本当に嬉しいことだなと思いました。

ありがとうございました。これからも宜しくお願い致します。

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

