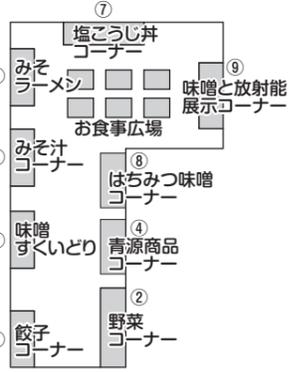


青源感謝の日! 開催!

感謝の日マップ



COMMUNITY AOGEN

みそつぶ

ランド vol.101

2013 夏 号

特集

青源感謝の日! 開催!

今回のテーマは「青源は味噌文化の創造業 お味噌の力を考える」



会議風景

もちろん社長、会長も会議に参加し、青源の一大イベントです。

単なるお祭りだろって? とんでもない! 感謝の日は、ただおまつり本番で開催するのではなく、開催三か月前には実行委員を決め、実行委員主導のもと各ブースの内容を決定、幾度となくプレゼン会を開いて本番を迎えます。

さて、本日5月25日(土)青源味噌株式会社本社にて感謝の日を開催しており、多くの人で賑わっています。第9回目を迎えた青源感謝の日は、常日頃お世話になっているお客様に感謝の気持ちを含めて開催するお祭り、毎回楽しみにして下さっている多くの方が来店下さいます。

ヒロ



リポーターのヒロです。なぜ覆面をしているか?それは秘密。



野菜コーナーです。こちらでは、旬の野菜を販売しています。今回オススメはやっぱり「春キャベツ」。普通のキャベツと違って、ふんわりと葉が巻いてあり、食感が非常に柔らかく、ロールキャベツにしたら、最高に美味しいです。他にもアスパラ、せりなどご用意してお待ちします。

②野菜コーナー

では、気を取り直して、野菜コーナーを紹介しましょう。



ボクだっって食べたいよ(泣)

向こうのブースを取材しろ!

兄貴



焼きたてはカリッと美味しそうですね。なるほど!これが餃子の達人ですか。酸味が効いていて、餃子がさっぱりと食べられます。ここおい!何でここにヒロがいるんだ?!

の決め手。おかげさまで行列が続いています。



①焼餃子コーナー

お土産用宇都宮冷凍餃子として、平成5年から発売しました青源焼餃子。感謝の日でも目玉アースの1つです。もちろん、青源の味噌だれ(餃子の達人)が味の決め手。おかげさまで行列が続いています。

宮といえは。コレですよね。



味噌を使ったおもてなしを取材します。では、もう一人のリポーター兄貴! ハイハイ。リポーターの兄貴です。美味しそうな香りがしてきました。まずは...あつ!宇都宮といえは。コレですよね。



この緊張感を楽しみながら出来るのが、この『すくいみそ』です。1kgオーバーをすくった時の喜びは半端ないです!! 今回もやっただけ!次回はリベンジしてやる!そんな言葉を残してみんな楽しく盛り上がりつつあります!



③すくいみそコーナー

すくいみそコーナーです。

味噌の一番美味しい所を。そして、すくい易い所を選んで掘り出しました。

すくった味噌が秤に乗せられるか?崩れてしまうか?



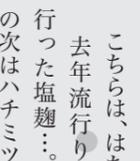
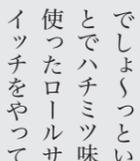
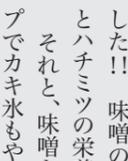
とこまで、この行列は...?

何で殴るんですか!

ほかっ!!

兄貴、いつの間にか...さうですよね。家は奥さんじゃなくて全兄貴ですもんね。

春キャベツか...今日の夕飯に買っていくか。



おい。こつちも取材に来てよ! こちらは、はちみつ味噌コーナーです。去年流行りに流れた塩麹...。その次はハチミツ味噌でしようというところでハチミツ味噌を使ったロールサンドイッチをやってみました!! 味噌の効能とハチミツの栄養、最高の合わせ技かな。それと、味噌キャラメルを使ったシロップでカキ氷もやってみましたよー。



はちみつ味噌ロール

④はちみつ味噌コーナー



ヒロ:何言ってるの? とにかくこれは旨い。肉を焼くときに塩こうじハチミツを混ぜれば良いんだよね?急なお客様にすぐに作れちゃ最高調味料だね。



トレビアーン! 青源伝統文化の新たな一ページとなる事でしょう。

を思った思いつきりイタリアンなたれ...。パジルとご飯の意外なハーモニー、そして鶏モモ肉と塩こうじパジルのベストマッチング、中々いけますよ。皆さんも是非お試しください。

新発売 塩こうじパジル

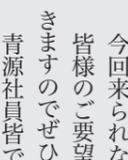


生かすか?悩んだ末、完成したのが意外にもオリブオイルとトマト、にんにく

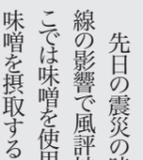
パジル味という、どうしてもパスタやパンというイメージが頭から離れず...イタリアンと和食をどう融合させるか?ほかほかの白いご飯にパジル味をどう生かすか?悩んだ末、完成したのが意外にもオリブオイルとトマト、にんにく

鶏肉の塩こうじパジル井戸コーナーです。パジル味という、どうしてもパスタやパンというイメージが頭から離れず...イタリアンと和食をどう融合させるか?ほかほかの白いご飯にパジル味をどう生かすか?悩んだ末、完成したのが意外にもオリブオイルとトマト、にんにく

そろそろお腹がすいてきましたか?パジルの良い香りがします。



僕たちごっつ見えて、マジメなコーナーを担当してるんだよね。いつも俺たちはマジメだけだな。



⑤味噌と放射能コーナー

先日の震災の時に原発の事故があり、放射線の影響で風評被害があったと思いますが、ここでは味噌を使用した実験と実体験をもとに、味噌を摂取することがいかに放射線に対して効力を発揮するかということを紹介しています。 ※参考文献・味噌力(写真) かんき出版 渡邊 敦光(わたなべ ひろみつ)著

そして最後に、僕たち、兄貴とヒロのコーナーを紹介します!



ちゃんとしよって下さい。

キャラメルのタレ うまっ!



かき氷

詩人だな。

みそのしょっぱさとハチミツの甘さがお口の中で中和されて絶妙なハーモニーを奏している。

今回来られなかった皆様! 皆様のご要望がある限り、感謝の日は続きますのでぜひ次回ご来店下さい。青源社員皆で待つてまうす!

願い



取り扱っている場所
 東北道佐野SA(上り)、宇都宮駅ビルパセオ(1F味噌と餃子のお店青源、2Fグラスボックス青源)の3箇所になります。

平成25年5月13日現在。

5月から青源に新商品が誕生しました!
 その名も『青源味噌ラーメン』。
 4食入りでネギの薬味つきになっていきます。
 定価は1050円。
 国産大豆で作った風味豊かな白味噌と深い味わいの上製天然味噌をブレンドし、旨味風味を増すと共にポークエキスや鶏がらを使いコク深い味わいに仕上げました。
 麺は国産小麦を使用し佐野ラーメンの本場で作り直した。太めでモチモチした食べ応えのある麺になっています!!
 創業380年以上続く老舗の味を是非、ラーメンでも御賞味ください。

青源味噌ラーメン
 4食入り
 1050円

土産店コーナー

青源グラスボックス店で今、人気の商品は“蔵出し味噌(赤粒)”です。750g、巾着しぼりの袋入り。なんと破格のお値段380円(税込)!!

空気を通さないハイテクの袋につまったお味噌は手に取っていただくと、色、質感がこごそとばかりに伝わってきます。まるで作り手の愛情やぬくもりがひしひしと感じられるかのようです。

今、まさに蔵から掘り出してきたまんまのお味噌。カップに入ったお味噌とはちがい、発酵が止まっていない、イキイキ生きているお味噌なのです!!

手に取っていただいたお客様は、「なめらかで、とけやすそう〜!」「あまくちそう〜!」「そのままペロッとなめてみたい!!」などとおっしゃいます。

その通りです。期待どおり!!

豊かな香り、深いコク。大豆と糀のマイルドな甘み。「ああ、お味噌ってこんな味だったんだ〜♡」と、なつかしさにひたれます。ぜひ、原点を味わってみてください。

この“蔵出し味噌”は青源直販3店舗で扱っております。宇都宮駅ビルパセオグラスボックス店でも常時販売しておりますので、ぜひお立ち寄り下さい!



塩こうじバジルコーナー



キューピーさんの各種ソース・タレは美味しいと思っていて、僥越ながら越えたいと思っています。(昔、それを意識してマル辛サラダ味噌を発売しましたが、不発に終わりました…)

今回、発売することになりましたバジル入塩こうじだれ。バジルを使おうと思ったきっかけは、キューピーさんのパスタ用バジルソースをよく使っていたためです。味噌とバジルははたして合うだろうか?と不安もありましたが、味噌入りバジルソースを試作しました。(おおまかなレシピは、味噌3割、清酒2割、オリーブオイル2割、乾燥バジル1%、ニンニク、砂糖、レモンなどを適量です)

日の目を見ないまま時間が過ぎましたが塩こうじブームが起こり、その姉妹品としてバジル入り塩こうじを試作することになりました。バジルと相性の良いニンニクと生姜も入れました。基本的に塩こうじだれと同じ使い方、和風イタリアンな風味をお楽しみいただけます。

ヒーロー戦隊もって普通5人だよ? 何でわてらは4人なんだ?
 そらあー、商品数が少ないつ… (ごにょごにょ)
 たしかに、もうひとりいないとパツとしないよね。
 宇都宮発のご当地ヒーローとして、全国規模のイベントにも参加したいしね。
 そこまではいいけどさ…(他3名)

(場面が暗転。一ヶ所のみスポットライトがあたる)「みんなが私に助けを求めている。主役はあとから登場する!その名もバジール!!とうつ。」
 (フォーボトラーズ:………)
 次回予告、ファイブボトラーズ誕生!

「減塩」が叫ばれている時代である。現在の日本社会においては塩は悪者で、寿命を縮める元凶のように言われている。何とか工夫して塩を摂らないように出来ないものかと知恵を絞るのが仕事の人もいます。

しかし味噌においてはそういう訳で「無駄な塩」ではない。適切な役割を持った塩であり、実はそれを無闇に摂りすぎないような仕組みも用意されている。それが「大豆」であり、「汁の実」である。

なぜ日本人は他国の人たちよりも塩を多く食べているのか、塩害による決定的な問題を起さなないのか? 日本型食生活と塩の賢い関係とは何か? 味噌が日本人の知恵の結晶ともいえるのは何故か? 次号のこの欄でまたお伝えしたいと思います。

「減塩」が叫ばれている時代である。現在の日本社会においては塩は悪者で、寿命を縮める元凶のように言われている。何とか工夫して塩を摂らないように出来ないものかと知恵を絞るのが仕事の人もいます。

しかし味噌においてはそういう訳で「無駄な塩」ではない。適切な役割を持った塩であり、実はそれを無闇に摂りすぎないような仕組みも用意されている。それが「大豆」であり、「汁の実」である。

なぜ日本人は他国の人たちよりも塩を多く食べているのか、塩害による決定的な問題を起さなないのか? 日本型食生活と塩の賢い関係とは何か? 味噌が日本人の知恵の結晶ともいえるのは何故か? 次号のこの欄でまたお伝えしたいと思います。

その味噌づくりにとって大切な微生物をコントロールする、味噌の発酵を制御するために、食塩と水が必要なのである。塩は味噌中においては水に溶けて食塩水として存在する。そして微生物はその水の食塩水の中で生きていく。だから味噌中の微生物はすべて塩のあるところでも生きられる「耐塩性微生物」である。

いかに耐塩性でも食塩水の濃度が濃ければ微生物の活動は鈍くなる。あるいは、生きてはいるもののほとんど活動出来ない状態になる。

逆に薄ければ、必要以上に旺盛に活動してしまいバランスを崩してしまう。まさに味噌中の食塩水濃度(専門用語では「耐水食塩濃度」という)は、見えない微生物と人間の意思をつなぐ、アクセラレーター、あるいはハンドルの役割を持っているといえる。

「お味噌は、そもそも人間が造れるものではない。目には見えませんが様々な微生物が昼夜分かたず働いて、大豆と米の混合物を『味噌』というまったく別なものに造り変えているのです」と説明している。

その味噌づくりにとって大切な微生物をコントロールする、味噌の発酵を制御するために、食塩と水が必要なのである。塩は味噌中においては水に溶けて食塩水として存在する。そして微生物はその水の食塩水の中で生きていく。だから味噌中の微生物はすべて塩のあるところでも生きられる「耐塩性微生物」である。

いかに耐塩性でも食塩水の濃度が濃ければ微生物の活動は鈍くなる。あるいは、生きてはいるもののほとんど活動出来ない状態になる。

逆に薄ければ、必要以上に旺盛に活動してしまいバランスを崩してしまう。まさに味噌中の食塩水濃度(専門用語では「耐水食塩濃度」という)は、見えない微生物と人間の意思をつなぐ、アクセラレーター、あるいはハンドルの役割を持っているといえる。

当社の手造り味噌教室で初めて味噌を造るといって皆さんに「味噌に含まれる塩分は、お料理に使う塩加減のように、味噌を好みの味付けにするために使っているものではありません」とお話しすると、「へえー、そうなの!?!」という反応が返ってくる。

「みそっぶランド」を読んでプレゼントをGET!

Present
 青源の簡単イタリアン「塩こうじバジル」を3名様にプレゼント

問題
 兄貴とヒロは、青源感謝の日に担当するのはどのコーナーでしょうか。

官製はがき(もしくはメール)に答えと、住所・氏名・電話番号・年齢をお書きの上、下記宛にお送りください。

締切り
 平成25年6月20日(当日消印有効)

宛先
 〒320-0814 宇都宮市三番町1-9 青源味噌株式会社「みそっぶランド」係まで
 E-mail: info@aogen.co.jp

赤尾
 お湯で割れる味噌ラーメンのスープ…色んなメーカーさんの味ありますよね? 皆さんはどのメーカーもしくはどの商品が好きですか? 生めん? 乾麺? イケメン?

皆さんに長〜く愛されるそんな味噌スープを作りたい!! そんな思いがしました!!!

村田
 夜中のラーメンを食べなくなってから約1年! 全く痩せません!!

むしろお腹は前より大きくなっています。膨らんで来ています。拒否反応? 危険信号? 夜中ラーメン復活させねばと思う今日この頃。

副編集長 水口
 GW最終日、テレビでスターウォーズの特集をやっているエピソードIV~VIを一挙放送していた。ちょっと見るつもりだったのが、あまりの面白さに最後まで見てしまった。ストーリーや音楽もさることながら、やはり映像がすごい。今見ても全く遜色がない。あの映画を作る為にどれだけエネルギーを注いだのか想像すると頭が下がる。

A
 アベノミクスで円安株高、世の中がパァーツと明るくなったような気がする。でも気がするだけで、味噌の原料の大豆とお米は大暴騰だし、株が上がって景気が良いから「今日はみそ汁3杯飲むぞ!」という人もあまりいない。でも、日本が良くなればきっと味噌屋も良くなる! きっと良くなる! そう信じて新製品を開発していきます。

吉川
 先日、遅らばせながら韓流ブーム? によって新大久保に行ってきました。何処に行っても女性で溢れかえっていました。経済をも動かす女性の消費力のパワーを実感しました。斯く言う私もサムギョプサルをたらふく食べ、バックを買った(あっこれ消費期限つきがいいみたい)、かたつむり化粧水を買って、帰路に着きました。

斉藤
 憲法記念日に記事を書いています。憲法を改正か保持か。どちらの意見ももっともなだけに、難しい問題です。個人的には、軍力を持っているのに非常時にも行使できないのは、自衛隊の人たちがいたたまれないというかわいそうだなという。軍備による抑止力。それを期待したい気持ちと、冷戦時代の始まり。やっぱり難しい。

編集後記

編集長 福田
 息子が母の日にオニキスのパワーストーンプレストをくれました。これは月に一度水晶の上に置き、満月の光に当てて浄化させると良いとか。息子がいつ満月が来て良いようにと、宝物にしている水晶の原石を窓越しに置いてくれて、夜は毎日そこにのせています。子供の優しさにジーンときた母の日でした。

編集部からのお知らせ

みそっぶランドでは皆様の感想、ご意見、ご要望、味噌等に関する質問などたくさんのおたよりをお待ちしております。

【宛先】 〒320-0814 宇都宮市三番町1-9 青源味噌株式会社「みそっぶランド」係まで
 E-mail: info@aogen.co.jp