

創刊記念

特別号

松前屋通信

15年8月1日発行(季刊年4回発行)

発行人・編集人 MDM チーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋 2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172

～創刊にあたり～

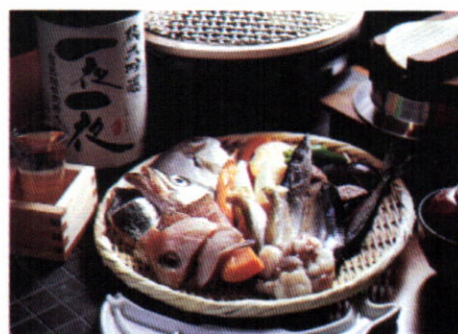
今回は、いつもお世話になっております皆様方に、松前屋通信の創刊のご報告を申し上げます。弊社ではこの3月に通信販売部門を再編成し、若手の発想をもってリフレッシュしてまいりました。そのひとつとして、お商売とは関係のない次元でどんどんスタッフが目を広げ、お客様と会話する機会を増やせればと考えております。また、もっと社内の活動をお知らせしたり（たとえ目の目を見ないものでさえ・・・）、心斎橋で起こっている話題などをレポートしたり、皆様に色々な情報をご提供できればと考えております。偏ったレポートもあろうかとは思いますが、平にご容赦いただければ幸いです。さあ、松前屋通信のオープニングです。ご感想・質問等がありますればどしどしお便りください！

松村 記

いちやいちや
一夜一夜

大阪・肥後橋店 発進！！！！

～松前屋、90年の禁を解き飲食へ進出～



弊社では、この6月18日に大阪の肥後橋で飲食店をスタートさせました。その名も『一夜一夜』。小釜で炊いた銀シャリと七輪の上で炙る一夜干しのお店です。何でこんなことになったんだ??? 高麗橋の吉兆さんで、お客様キャンペーンとして昼ご膳の会を3年ほど続けてやりました。弊社ではお客様とともに『食する』というシーンを初めて経験したわけです。ここでの美味しいものを食べる時のお客様の顔を見て、弊社に欠けているものに気づかされました。考えてみれば、松前屋も90年以上、美味しいという『物』を一生懸命に作り続けてきたのですが、美味しい・幸せな『空間』、『場』を作っては来なかった。食品に携わるものとして何か決定的に重要なものが欠けている気がしたのです。

わが工場の顧問であり、フレンチのシェフで和の達人という《中村新》のプロデュースするこの『一夜一夜』。海からの幸・昆布をずっとやり続けてきた松前屋にとって、そして米を最高に美味しく食べるための塩昆布を作り続けてきた松前屋にとって、最高の銀シャリと魚の一夜干しだけの店はぴったりでした。

単純な料理なのですが、そのこだわり方、隠れたところでのしっかりとした仕込み方はまさに松前屋と共通するところでした。

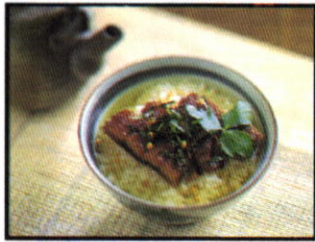
このお店を通じて、別の形での松前屋の「もてなす心」を感じていただけたら幸いです。

松村 記

～うなぎ特集～

～うなぎを食べて、脳みそ復活!!!～

この夏はバンバン売れまくっている『うなぎ那智黒煮』ですが、塩昆布工場もなぜか今年うなぎ工場に変身です。まいど！おおきに!!! うなぎといえば、滋養強壮・夏バテ防止!!! いっけん体育会系のお魚のように思いがちですが、それだけではありません。実は頭の働きにすごくいい超文科系のお魚なのです。



うなぎには脳の働きを活発にするという DHA(ドコサヘキサエン酸) が豊富に含まれています。この DHA は背の青い魚サバ・アジ・イワシなどに多いとされて有名ですが、実はうなぎにはこれら魚の2倍近い DHA が含まれています。2, 3切れを軽くお茶碗1杯のごはんを食べれば、十分に DHA が摂取できます。適量が一番です。また、うなぎには目によいとされるビタミン A やホルモンバランスを整えお肌にいいビタミン E も豊富に含まれています。

暑い暑いとぼお～っとしてられない受験生諸君!!! 夜食に『うなぎ茶漬け』でも食べてもうひと踏ん張り、気合を入れてみてはいかがかな?!?!

佐古 記



うなぎは・・・重い!!!

～今堀氏うなぎと格闘の巻～



「うなぎ那智黒煮」は松前屋のこだわりの結晶。こだわりは材料や調理方法のみに止まらず、銅釜や石など道具にまで及びます。そのこだわりがゆえの苦労も…。まずは銅釜の重いこと!! おまけに釜の中には煮汁や石まで…。二人がかりでもふらふらです。煮炊きでは大活躍の黒石も洗うときには一筋縄ではいきません。これも煮汁ですっかり汚れ、中には釜の底にはりついて取れないものまで…。軽くこすった程度ではどこ吹く風と言う様子です。思い切りよくかき回しこすり合わせなければなりません。この音の凄まじさと来たら…。ガラララァッ!!! ジャラララァッ!!! 体の芯まで響くような音に気が遠くなります。

他にも苦労は絶えることが…(全部書いていたら本を一冊だせそうです)。しかし、ものが溢れ、姿さえ似ていれば皆同じだと思われがちなこのご時世、本物を見極め、こだわりを理解して頂ける方がいらっしゃるといことが、その苦労に価値を与えてくれます。

もうもうと湯気をあげ続ける6基の釜。今日もうなぎは朝から晩までフル回転。帰るのはまたまた遅くなりそうですが、その白い湯気を見るたびに、報われる苦労はただつらいだけのものではない、と感じるのです。

今堀 記

