

あいちょう

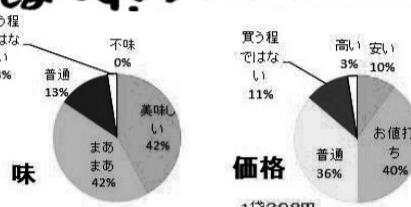
# あいちょうだより

## 4月号

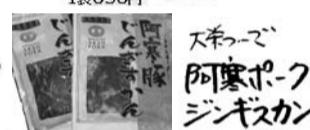
先月の東日本大震災から早くも1ヶ月が経つ  
いまが、今こそ被災地の復旧に追いついて  
ないようです。当店では救援金を募りま  
すとともに、レジに並ぶ支援金を募りま  
す。皆様のご協力も心よりお願い申し上げます。

### 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、そのコメントを表彰するイベントです。  
初めての企画にも関わらず81名の回答を收到し、  
本音を述べてください。



果たして、  
その商品は?



これまで美味しいと評価した人に聞いてみました。  
「最初に星が浦店お惣菜担当の前川さん、どうですか?」

M「豚肉の世界に革命が起る味でした。

A「ほんですか?」M「私の的には……」

次に芦野店ではおじみや青果・育苗下さい

A「いかがだったでしょうか?」お聞きします

M「とにかく安心で育てた安心な阿寒ポーク

なので食卓に架橋があふれましたね」

A「棒読みですが…何が見えます?」M「ねはは…は

以上、現地からの実験レポートでした。気になる方は

お店でおたずね下さい。何でここアリバイトさんを

除く全員が食べていますから!! バラリです。



### 社長通信 NO.5

昨年12月の手書きチラシ以来  
ご無沙汰しております。

日頃は数あるお店の中でも当店をご利用  
いただきまして、本当にありがとうございます。  
ようやく春の暖かさも感じてきましたが、  
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、昨年一番書かれた時期に手書き  
チラシを実験的に行い、回り順で担当した  
社員は大変だった(徹夜まで書いて人も...)  
反面たくさん暖かい意見を頂き、改めて  
感謝申し上げます。毎回読んでるよ  
「あのイラストのは誰?」「生春巻おいしかった」  
「社長の字下手だね」(うーー痛い所をターゲット)  
「社長のチラシだと分からないよ」「経費削減  
で大変のようだけど...」(実は今までより高くなる)  
などと、ありがたい声をもらしながらお客様との  
会話を増えており、初回会議で月に  
1回でも地元スーパーとしてお客様に伝えたい  
事や楽しく美味しい食卓にあ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長さん

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

↑昭和

イエローハット様

白糠

ホーマック様

国道38号線

鳥取大通

西港↓

メリーラビット様

イーグルスクワア様

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

芦野小

●エムズ様

びっくり

ドンキー様

新釧路川

愛國商店街↓

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やり方です。  
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。乾そばがしっかりと水を含みました。  
次に水を切った乾そばを普通の要領(裏面記載のよう)でゆでます。  
ゆであがったら水にさらして、ぬめりを取ります。  
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。

当店おススメ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。。。弁当美味しかったよ」  
「相長さんの。。。弁当美味しいよね」などと  
言われる事もたまにあり、それを励みに頑張っています。



お惣菜を選ぶ時の優先順位は、①味 ②見た目 ③直段

というデーターがあります。

家庭でお料理をする時と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・里いと煮・準前煮などの煮物料理の最後に。。。を数滴たらしますと  
の表面に照りが出来ます

②材料に汁がまとわりつき、しっかりとした味わい

になります。

又、野菜炒め・焼肉などのフライパン料理と同じように最後に。。。を

数滴たらしますと

①表面に照りが出来ます 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。

どちらも魚の煮付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いそうだね」なんて気がついちゃえたらうれしいですね♪

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

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)少し読みの精肉の三本です(すり葉せん)  
今回は精肉で支持率ベスト3を少しだけ紹介させてください。  
キーポイントは大容量それがすべてです!!

特に豚切り落し1kg、豚挽肉1kg、牛豚合挽肉1kg

この3本柱がとてもお客様から支持を頂いておりまして大人気です。

大家族のお客様や業務店様にはガチでおすすめで、小分けして冷凍保存も出来ます。

もう一つ自分の超おすすめは毎日は並んではいません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1分両面を焼くとパサリです。

しゃ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土鍋がおすすみで食べる!!

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。まだ若いつもりの精肉担当の三本でした。

