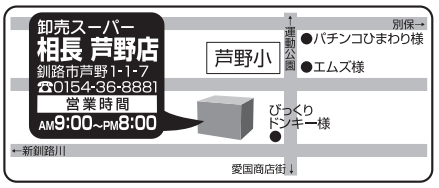
あいちょう

あいちょうだより

全日食って何？と最近よく聞かれます。
単独の小さなお店が共同して仕入れをまとめて、効率を追求する
「ボランタリーチェーン」では日本一の組織です。ボランティアとは違いますよ。

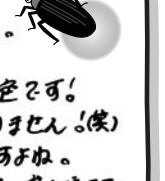
2011年9月号



みなさんこんにちは！いつも当店をご利用頂き誠にありがとうございます。
いつも笑顔がモットーよ 釧路生まれ、釧路育ち、釧路っ子の 古川です。
-さてさて- 近年、若者の釧路離れが進んでますよね。
私も以前まで、釧路を離れたい1人でした。でも、釧路の魅力に気づいたのです。
先月、"ミスターあいちょう"の先輩方と共に、釧路湿原の"ホタル"を見に行った事がきっかけでした。
初めて間近で見る"ホタル"は本当にきれいで感動！あまりのきれいさに絶句してしまいました。
ここのホタルは、"ヘイケボタル"といって、体長1cmにも満たない程度だそうです。
はかなく光る 淡い緑の灯は、まさに、"命の灯火"のように思えた瞬間でした。
まだ他にも、釧路には魅力がたくさんあります。
夜の釧路の町を彩る街灯が釧路川の川面に映る、幻想的な景色です！
これぞ"絶景!!!"デートコースにおすすめです！彼女は"うっとり"まちがいありません！(笑)
釧路は、景色だけではありませんヨ！釧路は新鮮な食材の宝庫ですよね。
我があいちょうでは、地場産業を応援しております。当店は"釧路食材の日"参加店です。
ただ今、9月は、釧路食材の日 開催中～!! 9月のおすすめ商品は、
阿寒町 海藻ポークとキャベツを使った、ホイコーロー弁当 ¥298 や、道東沖産のさんまを使用したさんま甘辛煮、弁当 ¥178 などお買い求めやすい価格にて、提供しております。
釧路の良さをもっと知って頂き、"アイ・ラブ・釧路"になっていただけたら嬉しいです！

いつも当店をご利用いただきありがとうございます。
あいちょうだより初登場、専務の相澤です。
あいちょうだよりを書くにあたって、つい先日の出来事をご紹介いたします。
ある会合で初対面の方と名刺交換をした時に
"あいちょうさんや"の話が出てきたのは、数年前のことですが、
その方はとても印象にのこっているとのことでした。
当社は今年で創業54年になりますが昭和52年～平成2年頃まで(約15年)
星が浦店の壁面に描かれて、チラシにも入れ登場されていたのです。
キャラクターで私の記憶からも消えかかっていたのですが
その話でついつい話が弾んでいました。
昨今、余裕がゆとりがなくなってきている時代ですので、暑休め的存在として
復活もおもしろいのではと思い、イラスト好きの新入社員"浜田いずみちゃん"に
現代風にアレンジしてもらいました。いかがでしょうか？
好評であれば、八百屋、魚屋、酒屋タイプも書いてもらおうかなと思っています。
これからチラシの端などに出演することもあろうかと
思いますのでよろしくお願いします。

(注)今後のあいちょう坊やのつぶやきには要注意。時にも笑笑！



皆様 こんにちは！

青果担当の近藤です。さて今年の夏は30度を超す暑い日が有ったと思えば、お盆から気温も下がり、体調を崩された方はいませんか？
いよいよ9月です。食欲の秋です。秋と言えば「秋茄子は嫁に食わすな」と言う言葉が有りますが、この言葉の由来は二つの説が有ります。一つは美味しいので嫁に食べさせないと言う姑の「嫁いびり」と言われ、もう一つは茄子は体を冷やす作用が有り、嫁（特に妊婦）の健康上の配慮からと言われています。
さて、わが家では、私が休みの日は私が家族の食事を作る事が良く有ります。（元、寿司職人なので）（笑）ここで私の"イチオシ"の食欲の秋にピッタリのレシピをご紹介します。

⑥ なすとかぼちゃのあんかけ！

材料（3人分）
なす 3本
ピーマン 4個
かぼちゃ 中 1/6
にんにく 1片
◆ かつおだし 150cc
◆ 正油、砂糖、酒、各大さじ2
油、ごま油 各さじ2
水溶き片栗粉 大さじ3

1、なすは乱切りして水に浸けアク取りする。
2、かぼちゃはお好みの大きさに切ってレンジで2分チンする。
3、にんにくはみじん切りしてフライパンで炒め香り付け。
4、なす、ピーマンを中火で炒め全体に油がまわったらごま油を入れ強火で1分炒める。
5、材料の◆を入れ中火で10分炒め茄子がとんなりしてきたら水溶き片栗粉を入れて完成！

社長通信 No.10

おばんです！今年の夏は珍しく暖かい中で花火大会を2回も満喫できて良かったですね。
それと合わせるように市内の小売店からもたくさんの花火が上がり、いつもの特売価格を大きく下回ったのでお客様にとってはお得な買い物を出来た事と思います。年末までは更に活気づきますので、この機会にお買い物の醍醐味を味わって下さい。チラシだけでなく！

当社は昭和32年9月に錦町にあるM00の場所に創業してから54年目を迎えます。
と、いっても先日発表になった創業100年以上の企業からみたら、まだまだ青二才の年数ですが……。
釧路の地場企業として100年を目指す為にも日々の信用の積み重ねと改善の繰り返しに努めます。
9月13日から大創業祭と銘打ち、ゴシゴシ(S4S4)洗い落とせる「戦う価格」で「元祖 買い物かご一杯買ってもこんなに安くて安心なスーパー」として再スタートを切ります。
皆様のご来店を社員一同心よりお待ちしております。
今後とも宜しくお願い致します。 相澤長秀

おしの店 鮮魚 小林 敦 「秋と言えば」

いつも当店を御利用いただきありがとうございます。
私は、昨年7月に新潟から釧路に移りました。
秋の魚と言えば、新潟も釧路もサンマ、秋鮭ですが、本場釧路の鮮度、品質などびっくりするほどの良さです。
また、秋本番を迎え、新潟では捕れない様々な魚が市場に今まで以上に出んできます。
例えば、花咲がに、おひょう、柳の葉、油子、あさり、ホタテ、大まい(小まい)、赤魚、またまだ少し早いですが、しいら、ちか(つかがわ)等です。これからの季節は、売る側の私も、御購入される お客様にとっても、楽しみが増えるのではないでしょうか。
また、本題とは関係ないのですが、魚の呼び名の違いに多少てこずっております。(左が釧路、右が新潟)

○ 秋の味 → 秋鮭（キリンのビール？）
○ ふくらぎ → イナダ、わかし（すねの方側ですか？）
○ 母タカレイ → 山伏カレイ、ナメタカレイ
○ 真カレイ → 口細カレイ、マコカレイ
○ 銀カレイ → カラスカレイ
○ メンメ → キンキ
○ ナメタカレイ → 黒ヤナギカレイ、もしくは傲子の部屋（50才以上の年配の方が…）

要注 ヤナギカレイに至っては、新潟では、100g当り500円以上もする高級カレイとなってしまいます。
私に魚の事をお尋ねのお客様は、以上の事にお気を付け下さいませ。