

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

睦月号
2018.1.16

煎餅工房さがえ屋
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地16
TEL:0120-38-3324
FAX:0120-05-3324

あけましておめでとーございます

旧年中は「さがえ屋」を

ご愛顧賜りまして、誠に

ありがとうございます。

【お客様にもっともっと

愛されるさがえ屋になるー！

新春に立てた私どもの願いです。
弊社のスタッフがお客様にとって
より身近な存在に、そしてお煎餅
作りの情熱を感じて頂ければ



謹賀新年



その願いが叶うの
ではないかと思っ
て、以前より好評頂いた
さがえ屋通信を復活
させて頂きました。
お客様との交流を
深める一助になれる
よう頑張りますので
ご愛読賜りますよう
お願い申し上げます。

通販・ネット
スタッフ紹介



茨木 (女性)

通販担当。丁寧な対応で
お客様からの信頼も厚い！？
さがえ屋随一の標準語使いだが、
たまにお客様に訛っている
と指摘される。



安藤 (女性)

通販担当。スイーツの事なら
お任せ。だいたいのお店は
知っている(山形県限定)。
独特な電話対応・話術で
お客様を引きつけます。



森岡 (女性)

通販担当。担当してからまだ
間もないので不慣れな所も
ある分、努力家で一生懸命。
温かい目でよろしくお願ひします。



青柳 (男性)

ネット店担当。お留守番で
女性スタッフが代わりお電話
対応する事もあるレアな
キャラ。愛蔵家。

お客様からの贈り物

一つの缶の物語

さがえ屋本店には年代物の缶が展示
されています。

実はこの缶はお客様が本店にお持ち
下さった缶なのです。

この缶は創業当時の商品に使用して
いたもので、空になった後もお菓子
入れとして三十年近く使っていたと、
笑顔で教えて下さいました。

使い込まれたその缶は傷やへこみも
あるのですが、渋く輝き、セピア色に
変色したラベルは痛んでおらず、
大切に使われてきた事が伺えます。

そんなにも長い間
愛用して下さいました
事、そして足を運
んで教えに来て
下さったこと。

さがえ屋をずっと
お客様のおそばに
置いていて下さった
事に胸が熱くなる
想いがしました。

お客様と両思い①



さがえ屋本店
山形県寒河江市
越井坂町100番地





開発担当
阿部 孝一郎

ふんわりゆきもち開発秘話

春貴秋貴、さがえ屋では山形の自然を大切に
お客様に四季の喜びを感じて頂ける季節感
あるお餅作りに努めております。
今回は冬限定おかき「ふんわりゆきもち」
のお話です。

そばは寒さにさらすことで

なぜ美味しさが増すのか？

そばは屋で食べた『寒さらしそば』の風味豊か
な美味しさが、その製法に興味湧かせるきつ
かけてした。そばの実を寒の時期に数週間
冷水に浸し、アクを抜き、寒風にさらし熟成
させる。そばの実を寒さの中では凍結から身
を守るため糖度をあげ、旨みが増すそうです。
この寒さにさらすという製法をおかき作り
に応用できないか？試行錯誤の始まりでした。

山形の風土と職人の根気で

生地を仕上げる

通常おかきはおもちゃで作った生地に熱をかけ
乾燥させ、ある程度の水分に調整してから揚
げます。熱乾燥では、外側の乾燥が早く進む
ために、生地の水分がバラつきやすく結果
外側と内側の食感に差が出ています。

さて山形の冬は寒さは厳しいのですが、
雪も多いため、湿度が高いのが特徴です。
高い湿度での乾燥は時間がかかるのですが、
その分生地にとっては優しく、水分のバラ
つきが少ない生地ができるのではないかと？
山形の風土を利用した機械ではできない
特別な生地作りの挑戦がはじまりました。

冷気を使つての生地乾燥は表面もしっとり
と、少しずつ少しずつ乾燥が進みました。

さらに職人は、頃合をみて網の上の生地
をひっくり返し並べ替えます。寒い中での
作業、地道ですが生地の乾燥を均一にする
には絶対に必要な作業でした。



機械で乾燥させればたった数日の
工程も、じっくりじっくり自然の力で
一か月以上かけて乾燥させました。
こうして出来上がった生地は、水分が
均一で、揚げ職人がわく、「とびっきり
理想の状態」に仕上がりました。

この生地を高温の油でじっくり揚げる
その出来栄は想像以上。外側はふん
わり、中も芯までふんわり。見た目
も美しく、やわらかくて、食べやすい。
冷気が生地の鮮度を保つのか、もち米
本来の旨みが十分に味わえるおかきに
仕上がったのです。

シンプルな味付けで

美味しさを伝える

自然乾燥でもち米の旨みが味わえる
おかきにはシンプルな味付けて十分
余計なものはいらない引き算の味付
けを行いました。塩味のおかきには旨
みのある岩塩も、醤油味は生醤油で
十分にうまいおかきに仕上がりました。
山形の風土と職人の地道な作業がこし
らえたおかき。お客様が笑顔とともに
山形の冬を感じて頂ければうれしく
思います。

もち米は山形県産
「ひめのもち」使用



直営店便り

さがえ屋【エスパル福島店】

福島県福島市新規オープン！

2017年9月22日（金）

福島駅ビル「エスパル福島」

に、さがえ屋5番目の直営店

エスパル福島店がオープンしま

した。東北・南の玄関口福島県に

お越しの際はぜひお立ち寄り

下さい。

店階1階
福島駅ビル「エスパル福島」
TEL: 024-572-7168



さがえ屋【エスパル山形店】

リニューアルオープン！

2017年11月17日（金）

山形駅ビル「エスパル山形」

2階にリニューアルオープン。

山形駅改札口からアクセスし

やすくならしました。お土産選

びもゆっくりでき

ます。

店階2階
山形駅ビル「エスパル山形」
TEL: 023-628-1224



嗜めば嗜むほど味がでる
営業伊藤の催事案内
今年も全国のお客様とお会いする事
楽しみにしております！

☆【福岡県】一月十七日〜二十三日
博多阪急 8階催事場

☆【東京都】一月十七日〜二十三日
高島屋日本橋店 地下1階催事場

☆【大阪府】一月二十四日〜三十日
阪急百貨店梅田本店 銘菓振催事場

☆【千葉県】一月二十四日〜三十日
高島屋 柏店 1階催事場

☆【北海道】二月二日〜十三日
丸井今井 函館店 7階催事場

☆【北海道】二月十五日〜二十三日
丸井今井 札幌本店地下2階催事場

☆【神奈川県】二月二十一日〜二十七日
高島屋 横浜店 銘菓百撰催事場

☆【神奈川県】三月一日〜七日
東急百貨店 たまプラーザ店 3階催事場

☆【神奈川県】三月八日〜十四日
東急百貨店 青葉台店 地下1階

催事予定が変更となる場合もございます。
その際は「ア」の程お願い申し上げます。

あとがきに代えて(編集・青柳)
指があかぎれの奥さんを連れて
山形の蔵王温泉へ。内風呂で
温まった後、シャワーベットの
雪を踏みしめ進むとら畳ほどの
白濁した湯船。硫黄の香り、
良い湯加減、真っ白な雪に囲ま
れ自然の中に溶け込む。湯がめ
しないよう、ゆっくり念入りに体
を温めた。私以上に自然に溶け込
むのが好きな奥さんを持つために。