

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

弥生号

2018.3.5

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

【春の訪れを知らせる ふんわりおせんべい】

咲くサクツ桜

桜の開花を待ちわびるように、毎年、
沢山のお客様が楽しみにしている
ふんわり食感のおせんべい

【咲くサクツ桜】。

桜の花びらの形、淡い桜色

本物の桜の花びら千ッ

から香る桜の香り。

春の到来に心躍る時期、

お茶の時間を華やかに

彩ります。

さがえ屋に春が来た

ご卒業、ご入学のお祝に

小さな体に、大きなランドセル。ちよつと危なっか

しくて微笑ましい新一年生が町にあふれる季節ですな。

この春、素晴らしい「一歩」が踏み出せますよう、

私達にお手伝いできる事はありますか？

お客様の想いをお届け先様に伝える。そんな

素敵な場面でお役にたてたらうれしく思います。

(通販部門 茨木・安藤・森岡)

【春の大イベント3月9日〜11日開催】

山形南店お誕生祭

山形南店はお陰様で7周年を迎え、今年も
お誕生祭を開催する事となりました。
目玉は納豆もちのお振舞いです。

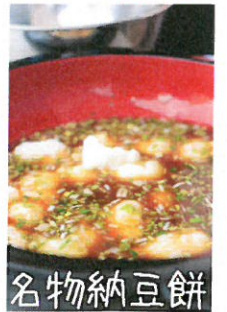
煎餅工場から小型ボイラーを
持ち出しお客様の目の前で
おもち作りを行います。

なんと言ってもつきたては
格別ですから！本格的な饅頭
でしっかり出汁をとり、地元の

醤油と納豆でたれを作ります。
たれに柚子とセリを入れるのがさがえ屋流。
仕上げはお子様挑戦して頂きます。

ペタン！ペタン！小さなお客様の掛け声は
なんとも言えず可愛いです。今年もお客様の
満面の笑みを頂けるイベントにしたいです。

(店長 阿部)



名物納豆餅

さがえ屋山形南店
山形県山形市
若宮2丁目11-6

親子でのお餅つき
(写真は昨年のお誕生祭です)



(店長 阿部)

さがえ屋の創業時代を訪ねて

昭和62年創業のさがえ屋。最初はお店もなく、工場事務所の一角を借り通信販売を行う事から始まりました。今回はさがえ屋創業時のお話です。

お話を伺ったのは、創業に大きく関わった阿部夫妻。筆者の私も地元生まれで、さがえ屋の前餅は大好きでしたので創業時の話は興味津々でした。

昭和56年 東北ぼんち製菓(株)山形工場 創業開始
現在のぼんち山形工場の前身である東北ぼんち製菓は主にお前餅の生地作りを行う会社でお客様に直接お前餅を販売する事はありませんでした。

美味しいお前餅作りには欠かせない事、それはお客様目線にたった物作りです。身近なお客様の声を聞きそれを前餅作りに役立てたいとの思いの中、昭和62年有限会社寒河江屋を設立。お店もない状態で手探りの中細々と、お前餅の販売をスタートさせました。

さがえ焼への情熱

創業時に販売していたおせんべいは【さがえ焼】と【びげせん】 2種の缶入り詰合せだった一品でした。

【びげせん】 2種の缶入り詰合せだった一品でした。さがえ焼は当時山形県の主力品種のササニシキを使用。ごはんとしても美味しく召し上がれる上質なお米を贅沢に使用しました。そのふっくらとした食感、上質なお米と良い水がそろえばこそ、たと阿部さんには言います。素材を吟味し、製法にこだわったお前餅は徐々にお客様の心をつかみはじめました。



お客様のロコミが縁を紡ぐ

美味しいお前餅が寒河江市(さがえ)にあるよ。

お客様のロコミでさがえ屋のお前餅が徐々に広まり、さがえ屋のファンになって頂ける人が増えてきました。私だけの前餅にしたいから他の人には教えなくてくれとおっしゃって下さるお客様。お仕事や、交流の場で積極的に紹介して下さい。たお客様。お客様のロコミが沢山の縁を紡いでくれました。

お客様から学んだ接客の心

多くのお客様から沢山の事を学ばせて頂いたのですが、その中の一つを阿部さんは語ってくれました。

「私にとっては大事な事です」と言ってくたさる

お客様という名の友人を作る事

商人道を教えてくれたお客様。その言葉がさがえ屋の接客姿勢の根底となりました。

煎餅屋とお客様がつながる場

お客様から頂いた沢山の縁で平成2年11月さがえ屋本店をオープンする事となりました。その当時のお客様への御挨拶文がありましたので紹介します。

「ありがとうございます。私共は感謝の気持ちでいっぱいです。皆様のお陰で昨年の暮れお店を開店させて頂きました。前餅作りに精を出してきましたが、ようやく皆様と私共として前餅との気持ちをつかち合える所ができて、大変嬉しく仕合わせてまいります。

どうぞ機会をおみつけいただき、お立ち寄り下さいますようお願い申し上げます。

縁とはえもゆわれぬしあわせ

縁とは不思議なものではないです。それは円というまあるい心で結ばれてゆく。えもゆわれぬしあわせでございませう。

「さがえ焼」が

そんな間柄をとりもつ

脇役を演じられるよう

うんといしく一枚

一枚袋に気をくばり

焼き上げております。



お客様と両想い②

まるで親戚付き合い

創業時のお客様

創業時のお話を伺った際に、阿部さんから

「昔はお客様でも、まるで親戚のようにお付き合いしていた方がいたのよ。庄内からわざわざ寒河江にきてお土産を持ってきてくれた。

当時まだ有名でなかった、だだちや豆(枝豆)を持ってきてくれて、その時茹でて食べた、だだちや豆がすごくおいしくて、今でも思い出すのよ。

お客様とこうしてお付き合いできて本当に楽しかった。」

阿部さんは懐かしいように話してくれました。

記憶に残るお付き合い。憶えますね。今も沢山のお客様から愛顧頂いてありますが、お前餅や接客を介してお客様にちょっとした幸せを感じて頂ければ、ごくうれしく思います。

写真は本店オープン前の様子
平成2年11月
竹馬社長と阿部さん



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

- ☆【神奈川県】 3月8日〜14日 東急百貨店 青葉台店 地下1階
- ☆【千葉県】 3月17日〜23日 高島屋柏店 地下2階催事場
- ☆【神奈川県】 3月28日〜4月2日 伊勢丹 相模原店 6階催事場
- ☆【東京都】 3月28日〜4月3日 阪急大井食品館 1階催事場
- ☆【東京都】 4月4日〜4月9日 伊勢丹 立川店
- ☆【大阪府】 4月11日〜17日 阪急百貨店梅田本店 銘菓振催事場

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

あとがきに代えて(編集・青柳)

2月18日早朝玄関を開けた時から戦いは始まる。昨晩から30cmは雪が積もっている。除雪車が置いていった雪の塊が玄関前をふさぐ。車はすっきり雪だるま。小川の水流れはかた少ない。さてどうしようものか? 雪で小川が詰らないよう注意して雪を流す。流せない雪は駐車場の奥にとりあえず退避。徐々に除雪した所で屋根からいっせいに雪が落ちる。休憩をはさみ風の3時近くまでかかった。思いの他綺麗に除雪でき満足。さて駅の駐車場に行くか。昨晩SMAFPの集い(東京)に出かけた奥さんの雪だるまを救出に。最終便にはまだ時間は十分にある。