

謹賀新年

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

睦月

2021.1.10

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



ネット店青柳の実家の食卓

冬の寒さを吹っ飛ばす！

豪快どんがら汁

山形県庄内地方で、寒さ厳しい時期に水揚げされる鱈(たら)のこを寒だらと呼びます。

豪快に作って
みましよう！

その寒だらを余すことなく使った汁を「寒だら汁」、または「どんがら汁」と呼びます。

山形県内では超メジャーな冬の味覚ですが、他の地域ではなかなか材料がそろわないと思います。寒だら汁で検索しセツト品をお取り寄せするのが早いかもしれませぬね。

私はどんがら汁がしつくりきまします。どんがらとは魚のアラの事を言います。身はもちろん頭、内臓、骨やヒレなど、鱈を丸ごと豪快にぶつ切りし鍋に入れ、味噌で仕上げます。食べる直前にネギと岩のりを入れ、磯の香り豊かに仕上げます。

鍋に昆布でとっただし汁を入れ火にかけて、肝を入れひと煮立ち。鱈の身やアラを入れ中火で15分程。途中アクを取り、味噌と酒粕で味を整えます。白子と豆腐を入れ温まつたら火を止めます。お椀に盛り、斜め切りしたネギと岩のりをたっぷりつけて出まわし。

これを食べると身も心もホッカホカ。山形県民が待ち焦がれる冬の味わいなのです。

豪快で野趣あふれる山形の冬の味覚。ぜひ千ヤレンジしてみてください！

ネット店青柳のあと書きに代えて

奥さんのお茶碗は家族の中で一番大きく、ミニどんぶりサイズです。なぜなのか？それは奥さんの好物、「シーチキンととろけるチーズのせ丼」を作るのに丁度良いからなのです。熱々ご飯にシーチキンとチーズを乗せ、混ぜ混ぜする事で、チーズがとろけて最高になるそうです。混ぜ混ぜするのに必要なのがミニどんぶりサイズの器なのです。奥さんの全ての持ち物にはそれ相応の理由があります。家の中にある奥さんの不思議な持ち物。その理由を想像し、答え合わせをするのが幸せです。

ネット店青柳のあと書きに代えて

おうち時間を楽しく過ごそう♪

煎餅工房さがえ屋すごろく



山形県民に
なったつもりで
んだ!
(※そうだという意味)
と言う!



和山椒で
舌がしびれる
1回休み



1月
ふんわりゆきもち

スタート



2月
柿種しょこら



3月
ひなあられ



4月
咲くサクッ桜



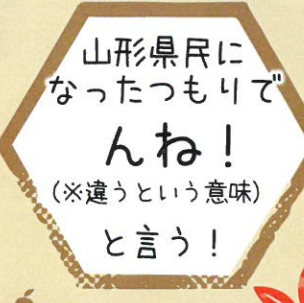
しみかり
海老で
ぴょん!
ぴょん!
ぴょん!
3コマ進む



月山夏スキーで
へトへトになる。
2コマ戻る。



しみかり
七味唐辛子味
辛い物を
食べた時
のジェス
チャーを
披露する



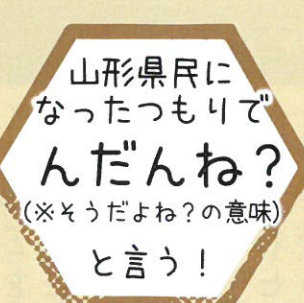
山形県民に
なったつもりで
んね!
(※違うという意味)
と言う!



さがえ川で桜を鑑賞する
全員このマスに集合!



6月
お世話になって
いる方に
さくらんぼを贈る
2コマ進む



山形県民に
なったつもりで
んだんね?
(※そうだよね?の意味)
と言う!



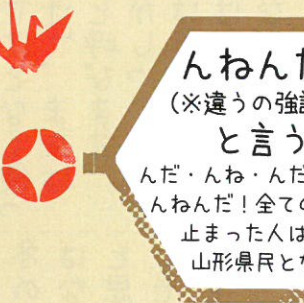
だだっちゃん
の
美味しさは感動
3コマ進む
8月



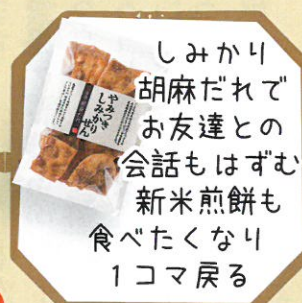
9月
秋の夜長に
やまがたマリアーシェ



11月
ラッラツス



んねんだ!
(※違うの強調形)
と言う!
んだ・んね・んだんね?
んねんだ! 全てのマスに
止まった人は名誉
山形県民となる



しみかり
胡麻だれで
お友達との
会話もはずむ
新米煎餅も
食べたくなり
1コマ戻る



10月
新米煎餅



柚子の香りを
楽しむために
瞳を閉じたら
そのまま
寝てしまった
1回休み



12月
御歳暮芋フト



しみかり
海苔
職場の
みんなで
予約する。
わくわく顔を
披露する。



お正月を待たずに
お餅を食べる。
6マス戻る

ゴール

ご縁とは不思議な
ものでございます。
それは円と言うまあいいで
結ばれてゆく文もいわれぬ
幸せてございます。
春夏秋冬
さがえ屋がお客様のご縁を
とりもつわき役に
なれたら何よりの
喜びでございます。