

# さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい



睦月  
2025.1.10



新春の候、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。旧年中は格別のご愛顧を賜り、誠にありがとうございます。ありがとうございました。

今年も煎餅工房さがえ屋は、お客様のご期待に添えるよう、スタッフ一同の個性豊かなスタッフが、お客様にとってより身近に感じていただき、愛される存在になれたら幸いです。

今年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

# エ



本年がお客様にとって素晴らしい一年でありますよう心よりお祈り申し上げます。



お客様に美味しやという幸せをお届けいたします。

通販・青柳

お困りごととは私たちににおまかせ

## スタッフ新年の抱負

お客様に寄りそい気持ちよくご購入できるような心がけます。



通販・茨木

お顔の見えないお客様にも元氣と笑顔が伝わるご対応を心がけます。



通販・木村

今年は更に大きな声でゆっくりと、聞き取りやすいご案内に努めます。



通販・今野

丁寧な話し方で、お客様が安心してご注文いただけるようにいたします。



通販・杉本

しっかりと傾聴スキルを磨き、丁寧な対応を心がけます。



通販・今田

ネット店をはじめとした全お客様にお喜びいただけるサービスをお心がけます。



ネット店・田宮

新規顧客獲得のため日々奮闘中！さがえ屋の魅力を一杯お伝えします。



楽天市場店・大沼

お客様に寄りそう接客を心掛け笑顔でお話し上がりいただけるお煎餅をお届けします。



通販・山田

お客様に喜んでいただけるパッケージやカタログを指して精進いたします。



企画・牧野

# 山形の冬のぬくもり

## 納豆汁



通販担当青柳のカメラ片手にご近所旅：青柳実家編

心と体がほっかほか  
なんとも贅沢な味わい

山形県の村山地方では、1月7日の「人日の節句」に七草粥の代わりに納豆汁を食べる風習があります。雪深いこの地域では七草を摘むことが難しく、その代わりに手に入りやすい納豆や根菜、保存食を使って納豆汁が作られるようになったと伝えられています。母が作る納豆汁は具材がたっぷりであり、栄養価も高く、食べ進めるうちに全体が温まります。冬の根菜の甘さと納豆、味噌などの旨みが渾然一体となった豊かな味わいは、心までほっかほかにしてくれます。毎年1月7日に母が作る納豆汁は家族の無病息災を願う愛情たっぷりのお馳走なのです。

### 納豆汁レシピ（8〜10人分）

【材料】セリ50g、納豆180g、長ネギ1本、芋がら20g、油揚げ5枚、豆腐1丁、こんにやく1枚、ごぼう150g、ニンジン300g、水3リットル、みそ90g、うまみ調味料5振り

【レシピ】①芋がらをぬるま湯に5分ほどつけ、時折もみながら戻します。②ごぼうを洗い、2ミリほどの輪切りにし、水につけてあく抜きをした後、ザルにあけて水を切ります。③ニンジン

は3ミリほどの銀杏切りにし、こんにやくと油揚げは食べやすい大きさに、芋がらは5ミリほどに切り分けれます。④鍋に水を張り、②と③の材料、うまみ調味料を入れ、20分ほど煮込みます。⑤納豆をフードプロセッサーに入れ、水150ccを加え、粒が少し残るぐらいまで攪拌します。⑥豆腐は1センチほどのさいの目に切り、薬味のネギとセリも食べやすい大きさに切ります。⑦鍋の火を止め、みそを入れて味を調えます。⑧豆腐を入れ、温まったら最後に納豆を入れ軽く混ぜて出来上がりです。薬味のネギとセリをたっぷり入れ、冬の香りを楽しみながら召し上がれ。寒ければ寒いほどおいしい納豆汁！この贅沢な味わいをぜひお楽しみください。

### あとがきに代えて

いつも料理のレシピを教えてください。母。若い頃、母は膝が変形し、歩けなくなりました。昨年、手術を受けました。手術前、母は「膝の痛みがない状態を歩きたい」と語り、痛みのない普通の生活に憧れている様子でした。その話を聞いた私は、手術が成功したら母をいろんな所に連れて行きたい！と思うようになりました。手術は無事に成功し、母は再びハビリティに励んでいます。今では、膝の痛みも忘れるほどに良くなりました。そして私は、焼きたての天然結のおいしさ、秋空に映える紅葉とダム、巨大マッシュルームの旨み。旅先でしか味わえない感動は、これまで仕事一筋だった母にとっても新鮮だったそうです。今年も母に恩返しできたらと思っています。

