

薩摩つけもの工房
土づくりには
はじまりを
獲れたてを
漬ける



薩摩つけもの工房
いっぺこっぺ
かごしま

◆いっぺこっぺとは、鹿児島弁で「あつちこつち」という意味です。

2014年冬
第二号

今年も薩摩つけもの工房をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。物産展に来て頂き皆様にお会いできなかった地域の方々には、お電話でのご注文を頂き本誠にありがとうございます。東京ドームのふるさと祭りから始まり札幌東急でおわる物産展。皆様との会話、お電話、お手紙が私達社員一同のエネルギーとなり、より良い商品を生み出していることに感謝いたします。今回、1年の感謝を込めましてお買い求めやすく商品をセレクトしました。お気に入り商品がございましたらご注文ください。これからもスタッフ一同お客様による喜んで頂けるよう努力いたしますのでよろしくお申し込みをお願いします。

社員一同



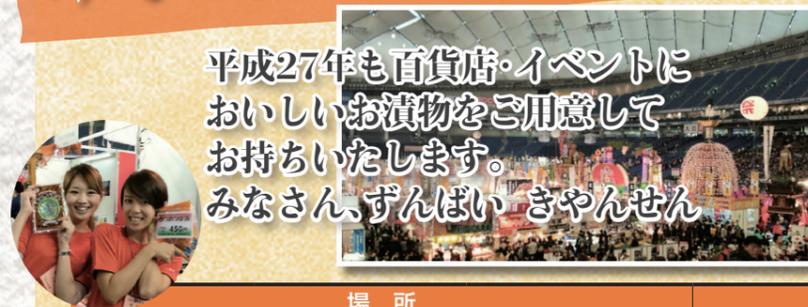
渋谷東急東横
地下食料品売場
(エスカレーター下)
年内ラストの販売
限定100樽 先駆け販売



期間
12月11日(木)~12月17日(水) 10時~21時

プレミアム樽 半割3本入を販売します。1,200円 税込

みなさんの町に行っもんど!
(行きますよ!)



平成27年も百貨店・イベントに
おいしいお漬物をご用意して
お持ちいたします。
みなさん、ずんばい きゃんせん

| 月 | 場所 | 期間 | 出展 |
|----|-------------|-------------|----------------------|
| 1月 | 東京 東京ドーム | ふるさと祭り | 1月 9日(金)~1月18日(日) ◎ |
| | 福岡 小倉井筒屋 | 鹿児島展 | 1月21日(水)~1月27日(日) ◎ |
| 2月 | 新潟 新潟三越 | 九州展 | 2月 3日(火)~2月 8日(日) ◎ |
| | 東京 池袋東武 | 鹿児島展 | 2月26日(木)~3月 3日(火) ◎ |
| 3月 | 神奈川 横須賀さいか屋 | 鹿児島展 | 3月 4日(水)~3月10日(火) × |
| | 名古屋 名古屋丸栄 | 鹿児島展 | 3月 5日(木)~3月10日(火) ◎ |
| | 東京 日本橋三越 | 鹿児島展 | 3月11日(水)~3月16日(月) ◎ |
| 4月 | 東京 渋谷東急東横店 | 地下食料品 | 4月 2日(木)~4月 8日(水) ◎ |
| | 大阪 大阪ドーム | ふるさと祭り | 4月19日(日) ◎ |
| | 熊本 | 牛深ハイヤ祭り | 4月18日(土)・19日(日) ◎ |
| | 東京 東京ビッグサイト | ホピークッキングフェア | 4月23日(木)~4月25日(土) 未定 |
| 5月 | 東京 | 渋谷おはら祭り | 5月17日(日) ◎ |
| | 東京 渋谷東急東横店 | 地下食料品 | 5月14日(木)~5月20日(水) ◎ |



南日本放送タレント
かごしま漬物大使
猪俣睦彦

かごしま漬物大使として、関連イベントに参加したり、送って頂いた漬物食べてもらい有効に活用したり、県内外の皆様日々PRにつとめています。もちろん放送を通じてその話題なども、鹿児島弁でしゃべっています

さて鹿児島弁の特徴は色々ありますが、同音異義語が多いのも、その一つと言われています。桜島の灰、飛ぶ蠅、オナラの屁、いづれも「へ」と発音します。もちろん発声の抑揚は違いますが、又、貝を買いに来いは、「ケケケケ」となります。さらに肌寒く首をすくめスースーする様子を「スースッ」と言います。同じ音を繰り返して、しかも短く縮める。何と便利な言葉でしょう。個人的には消エネ言葉と思っています。加えて小さな「っ」、促音が多いのでつまってより早く聞こえたりもします。それでは、これらをおまえて考えてみましょう

品物がある、季節の秋、魚の鰻、ギターに飽きる。これ全部「アッ」と発音します。

左右の右、水道の水、山を見る、道路の道、全部「ミッ」と発音します。人が来る、しゃべる口、のど首、皮の靴、茎、釘、これ全部「クッ」と発音します。ちよつと急ぎます。

こんな鹿児島弁(カゴツマ弁)が飛び交う中で、ふるさとの温りを育んで来た、かごしま漬物の味、方言と同様、大事に大事に守り進化し、発信していつてもらいたいものです。県外にも海外にもどんどんです。すでにピカッと光るローカルが宝物だと気づき、それを大切に見つめていこうという時代なのですから。



焼きそば

材料: 中華めん(焼きそば用蒸し麺) 一袋, 好きな高菜漬け 100g, ごま油 適量

作り方: 1. 湯気が出るまで温めたフライパンにごま油を入れる。 2. めんを板状のまま入れる。上から軽く押さえて、下面をしっかりと焼きつけ、こんがりしたら上下を返す。反対側も同様に焼く。 3. 高菜漬けを加えて全体を混ぜ合わせたら出来上がり。

ポイント: 高菜漬けにしっかりと味がついているので十分ですが、お好みでしょう油を垂らしてもおいしいです。

千千ミ

材料: 小麦粉 150g, 片栗粉 10g, 好きな高菜漬け 100g, 水 100cc, ごま油 適量

作り方: 1. 小麦粉と片栗粉をボウルで軽く混ぜ、水を加えたらだまが出来ないようにしっかり混ぜる。 2. 高菜を加えて軽く混ぜ合わせたら、フライパンにごま油を入れ、薄めに伸ばして中火で焼く。 3. 焼き目が付いたら裏返して焼き面にごま油を流し入れ、裏も焼いたら出来上がり。

ポイント: そのままでもおいしいですが、三杯酢にラー油を入れたタレも試してみてください!

サンドイッチ

材料: 好きな高菜漬け 100g, ツナ缶 好きなだけ, マヨネーズ 好きなだけ, 食パン

作り方: 具を混ぜて食パンに挟むだけ。

ポイント: 混ぜるだけで簡単です!

高菜について: 高菜はアブラナ科の越年草で、からし菜のお友達。主に漬物として食され、野沢菜、広島菜と共に、日本三代漬け菜に数えられています。阿蘇高菜、福岡のからし高菜が有名ですが、実は鹿児島県は福岡県(5千ト)に次ぐ高菜の生産量(4千ト)を誇ります。

送り先1ヶ所につき

商品番号**6**~**13**は、**5,000円**以上注文で送料・クール代・手数料無料

商品番号
6

お正月用 調味料セット

これさえあれば、
酢の物・お雑煮・おもちがOK!
簡単調理。



3,000円 税別
送料別

| | |
|---------|-------|
| 万能酢 | 500cc |
| なんでも梅酢 | 500cc |
| ゆず酢味噌 | 500cc |
| だし一番 | 500cc |
| さとうしょうゆ | 200cc |

樽入漬物

商品番号 **7** **しぼり大根糠** ぬか
半割×5本 ~~2,800円~~ → 謝恩価格 **2,000円**
税別・送料別・クール代別

商品番号 **8** **しぼり大根糠** ぬか
半割×3本 ~~1,400円~~ → 謝恩価格 **1,200円**
税別・送料別・クール代別

商品番号 **9** **べったら**
ハーフ×3本 **1,400円** 限定 200樽
税別・送料別・クール代別



大根の程よい甘さと糠の上質な酸味。
葉っぱの先まで採れ立ての風味を大切に。



商品番号 **10** **らっきょう**
甘酢らっきょう 又は 黒酢らっきょう
1kg **4,000円** 税別・送料別
+ 甘酢らっきょう 又は 黒酢らっきょう
300g

商品番号 **11** **ほたる米** 5kg **2,100円** 税別・送料別
清流と天日に育まれた風味ある食べ応え。
掛け干しでじっくり乾燥させたお米を出荷直前に精米します。
今年の物産展で粗品としてお配りしたお米です。

商品番号
12

単品商品

3個よりどり 1,000円 税別
送料別

| | | | | | |
|------|----------|------|-------|---------|------|
| 12-1 | 切干大根 | 100g | 12-6 | たかな漬 | 250g |
| 12-2 | 麦みそ漬 | ハーフ | 12-7 | からし高菜 | 150g |
| 12-3 | 寒干大根梅肉 | 200g | 12-8 | 甘酢らっきょう | 120g |
| 12-4 | 寒干大根ごましそ | 150g | 12-9 | 黒酢らっきょう | 120g |
| 12-5 | 寒干大根醤油 | 200g | 12-10 | どっぶり漬 | 150g |

単品でのご注文は、1個 **430円** 税別・送料別

商品番号 **13** **2個よりどり**

1,000円 税別
送料別

| | | |
|------|--------|-------|
| 13-1 | 切干大根 | 150g |
| 13-2 | 麦みそ漬 | 1本 |
| 13-3 | たかな漬 | 800g |
| 13-4 | 万能酢 | 500cc |
| 13-5 | なんでも梅酢 | 500cc |

単品でのご注文は、1個 **620円** 税別・送料別

得々セット

すべて込み込み! 消費税・手数料・送料

商品番号
1

得々セット 5,000円 税込・送料込



| | | |
|------|---------|-------|
| セト内容 | ほたる米 | 5kg |
| | 即席みそ汁 | 5個 |
| | たかな漬 | 800g |
| | どっぶり漬 | 150g |
| | からし高菜 | 150g |
| | 切干大根 | 150g |
| | 黒酢らっきょう | 120g |
| | 麦みそ漬 | ハーフ |
| | 万能酢 | 500cc |
| | 薩摩の心 | 400g |
| | 寒干大根梅肉 | 220g |
| | 寒干大根胡麻 | 220g |

商品番号
2

得々セット 3,000円 税込・送料込



| | | |
|------|--------|------|
| セト内容 | ほたる米 | 3kg |
| | 即席みそ汁 | 3個 |
| | たかな漬 | 250g |
| | からし高菜 | 150g |
| | 切干大根 | 100g |
| | 寒干大根梅肉 | 150g |
| | 麦みそ漬 | ハーフ |
| | 薩摩の心 | 400g |

この商品**12**は、特別商品の為、運送会社は佐川急便での配送となります。他の商品との組合せはできません。

このチラシの商品は

平成27年1月31日まで
ご注文いただけます。

商品**9**のみ平成26年12月25日までのご注文となります。

商品番号
3

鹿児島限定
焼酎 **Aセット**



9,000円 税込
送料別

この商品**3**は、特別商品の為、
酒屋さんから直送になります。
他の商品との組合せはできません。

商品番号
4

鹿児島限定
焼酎 **Bセット**



4,500円 税込
送料別

この商品**4**は、特別商品の為、
酒屋さんから直送になります。
他の商品との組合せはできません。

商品番号
5

プレミアムしぼり大根
半割樽入 5本

限定 300樽

2,700円 税込



送料一律 **1,080円**
(クール代込)
手数料 **340円**

12月25日までの受付
お届け 12月29日~1月3日の希望日

弊社契約農家さんでも最高の大根づくりの片平さん
巧みの畑のなかでも最高の畑で採れた最高の大根を
漬込んだ究極のしぼり大根を数量限定でお届けします。

