

週刊 **すず辰** (第331号) 平成31.2.26

今週も、“すず辰(すずたつ)”が厳選しました農家さんの野菜(果物)たちをお買い上げいただきありがとうございました。ぜひおいしいもの好きなお友達・お知り合いにもお声かけください。お客様の輪が八百屋の力になります。

●今週のピックアップ商品○(来週もあります。) **土曜営業しています**

デコポン、文旦、せ〜とか。

かんきつとしては、中生・晩生である中晩柑類の季節が来ました。要はみかんの出荷の山が過ぎた、2-3月あたりから出てくるかんきつ類です。いろいろあるのですが、すず辰では、でこつとでべそのような形状が特徴で、ほろっとした果肉に強い甘みとほどよい酸味の「デコポン」。爽やかな酸味でプリッとした果肉の「文旦」。そして、深〜い甘みとゼリー状の果肉で、これぞ天然のフルーツと言った体の「せとか」。以上、3種揃い踏みです。

お好みを見つけていただけたらうれしいです。

この時期、“れんこん”がおすすめです。

寒く空気が乾燥するこの時期、“れんこん”がおすすめです。

れんこんに含まれる成分がのどの炎症を抑え、咳を止めてくれるのです。皮付近に栄養価が高いので、よく洗って皮ごと調理するといいです。ビタミン豊富で、食物繊維もたっぷりで腸内環境を整えるので、免疫機能アップの効果も。

現状店にはシャキシャキうまい“ひかりれんこん”が。もちもちうまい“加賀れんこん”を復活させるかどうか思案中。加賀れんこんファンの方はお声掛けを。

▲すず辰のこぼれ話▽ 次の京とうふは2/26、28、3/2、5、7です。

くつを並べる息子、その後。

先週、2/13日の夕方、「誰か来る」と玄関の靴をそろえる長男(8)の話を書きましたが、結果を書かなかったため、「息子さんちゃんと(チョコ)もらえたの?」と心配の声を結構いただきました(笑)。

「18時過ぎに家に戻ってたらいい」と言うので、早く来たらアカンやん!、と、学校終わったらすぐ帰って来い!、と早々の帰宅を指示した父。で、結果。

17時台に友達と一緒に来たクラスの子にチョコをもらったそうです。自分だけチョコをもらえなかった次男(7)。「別に好きのチョコじゃないんだよ」と悔しげに言っていました(笑)。来年はどうなりますやら。。。少し楽しみです。

◆ちよつとまじめな話:すず辰ならではって?◆

3/31(日)、シエスタハコダテの無印良品店さんに、イベントでお呼ばれしました。店の紹介の写真と文言を、ということで撮った写真が以下。



そして、添えた文章がこれです。

“地場の肉厚おいしい王様いたけを始め、季節のおいしい野菜と果物が大集合。TV番組“マツコの知らない世界”で紹介された大人気のねぎドレッシングや、豆の風味たっぷりです店の看板商品である京とうふなどのとっときの加工品も。”

すると、無印良品の担当の方からツッコミが、「TVで紹介されたというキーワードよりも、鈴木様が生産者の方々と関わる中で見つけ出した良い物を販売している事を主軸にした方が、よりすず辰の魅力をお伝えする事ができるかと」と。

「TVで紹介」ってところがキャッチーかなと思ったのと、そう書いただけで、ねぎドレッシングを売るに至るにはTV紹介の前に、それなりに物語があったりするわけですが、短い文章内に書ききれず、何より売れていることは確かなので、そこを示すのも意味あるのではと思いつつ。

第3者の方の指摘を素直に聞いてみるのもいいかなと思直し、「すず辰ならではの、八百屋と生産者の方とのつながりで見つけ出した品?」と思返しで……。

まず思いついたのが、愛媛は岩城島のブルーレモンファームさんの「贅沢レモネード」。レモン農家さんのレモン愛たっぷりに、レモンをふんだんに使用した、「すっごいレモンなレモネード」。でもこれ、試食と化しないダメかしらん?

地元でいえば、函館のばんば屋さんの「なんばんみそ」はおいしいけれど、在庫少なく。。。

「すず辰らしい品」って、結構考えるべき命題ですね。

すず辰マガジンがウェブで読めるようになりました↓



《すず辰について》

鈴木辰徳(辰年:42歳。11.8.7歳の3児の父)がH23に開業。「野菜で笑顔を結ぶ」をモットーに、作る人と食べる人の笑顔の架け橋となるべく、素敵な農家さん、野菜果物のおいしさ楽しさをご提案。路面での販売“マルシェすず辰”を経て、H25/3/25念願の店舗オープン! マンガ“八百森のエリー”絶賛応援中!

函館市本通1-24-3(店舗) 店前・店横駐車可。
平日11時半・土曜12時半開店 17時閉店(日祝日休み)
TEL/FAX:0138-76-9865 メール: suzutatsu831@ncv.jp
HP: <http://suzutatsu831.com/>

せっかくなので、ねぎドレッシングと京とうふを継続して売るに至った経緯を。

◆ちよっとまじめな話：ねぎドレッシングが売れるまで◆

すず辰の加工品で一番人気のねぎドレッシング。

しかし、当初はなかなか売れませんでした。普通に陳列してたま〜に質問を受けた時だけ売り込みしていたら、賞味期限まであと1週間というところで、仕入れた30本(1箱分)の半分が残っているではありませんか！！ もう泣く泣く値下げ。ところが味を知った方が、「おいしかった！、まだないのと」ととんとん拍子に売れて完売。その後、「あのねぎのドレッシングまたおかないの？」とのお声もいただきましたが、定価だと売れないんじゃないかなあとか、賞味期限を考えるとできれば2か月で売り切りたい(賞味期限は3か月)けど、30本はやっぱり多いよなあ、と弱気になり、再び仕入れることに躊躇していました。ところが、4人組のお客さんが来店され、「あのおいしいドレッシングないの」と。「えー、やめちゃったの。ちゃんと4人分買うから仕入れてよー」ってな話に。予約注文してくれる方までいるなら、再チャレンジしてみようかと思い、3か月ぶりの復活とあいなりました。

再び仕入れてみれば、前回の苦勞が嘘のようで、復活2週間で予約販売分も含めて25本を販売、残りは5本ということで2箱目を注文。事の経緯を簡単にお伝えしていた製造元の朝倉物産さんから思いもよらぬ、お便りが(⇒)。

元々青ねぎ農家の朝倉物産の花田さん。青ねぎを少しでも多くの方に食べてもらいたくてドレッシングを作ったとか。

文中にある、「ジャガバターのバター代わりに」ってお勧めです。

ちなみに、冷奴に少し、もこれまた乙ですよ。

お世話になっております。
ご注文いただきました。ありがとうございます
2回めのご注文をいただくまで、とても
心配しましたが、今日のメッセージを
拝見しまして、嬉しい気持ちでいっぱい
でございます。
北海道のおいしい食材のカニ、エビ、ホタテ、
サーモンなどにもあります。ジャガバターの
バターの代わりにあります。
温いものに、2、3滴下すと風味が増し、
添加物といわれるものを一切使用せず
たっぷりの新鮮な材料で作っておりますので
北海道のおいしい食材を、なおさら
おいしくお手伝いができる葱ドレッシング
だと思います
すず辰様のご苦勞のお陰で、私共の
葱ドレッシングを北海道のお客様が
召しあがってくださると思うと、作るハリアイが
一般と違います。本当にありがとうございます。

◆ちよっとまじめな話：京とうふをおとりよせ◆

おいしい豆腐を探して京都まで。食べてみました京とうふ。主な銘柄は5つ。

	量目	価格	賞味期限	甘さ	風味	食感
とようけ屋山本	370g	210	4日間	8	9	7※
京仁助	250g	160	4日間	8	8	7
藤野	350g	303	7日間	7	7	8
あらいぶきっちゃん	330g	250	5日間	8	7	6※
だるま食品本舗	300g	110	8日間	5	5	5

比較対象として、当時販売していた、地元のだるま食品本舗さんのたまふくら絹豆腐。これもなかなかおいしいのですが、京豆腐、やはり上を行っておりました。全体として、豆の甘みと風味が全然違いますし、食感もなめらか。長い歴史があるだけあります。

とようけ屋山本さんは北野天満宮前のとようけ茶屋で有名なお店で、明治30年創業の老舗。店主が初めて豆腐のおいしさに目覚めたお店でもあります。豆の風味が断トツですごい濃厚さ。食感がごま豆腐のようにねっとりしていて好みに分かれるかもしれません。

京仁助さんは昭和40年が創業。バランスのとれたおいしさで、ある意味王道な味わい。藤野さんは昭和39年創業。京仁助さんに比べると少しあっさりした味わいながらなめらかな食感が特徴。

最後のあらいぶきっちゃんさんは昭和60年創業と比較的新しいものの、契約農家の農薬を使用していない大豆と伊豆大島のにがりがかたわりの自然派のお店。シンプルがおいしいのうたい文句の通り、何とも言えない素材そのまのやさしい味わい。インパクトのある味でなく、なんとも箸が進んでしまう身体喜ぶ味と言いますか。食感がほろほろでおぼろ豆腐のよう。「豆腐のおかゆさん」と称した人も。こちら女房の一押しです。離乳食としてお子さんにも喜んで食べてもらえる味わいです。これは売らねばなりません。

賞味期限やロットなどの条件を検討し、京都は長岡京市の「あらいぶきっちゃん」さんの豆腐の販売を決定。毎月12日、24日を「とうふの日」として、その前後におとりよせ(※)。毎月好評いただいています。特に人気なのが、「おぼろ」と「厚あげ」です。市販のとうふに比べ、食感がやわらかめですので、固めがよい方は「昔もめん(予約限定)」をお試ください。また夏季限定の「青大豆おぼろ」は豆の甘みが強く、人気です。(※京とうふは現在「火・木・土」と入荷しています)