

# 週刊すず辰<sup>たっ</sup> (第365号) 令和1.11.11

火金だけ18:30まで。

今週も、“すず辰(すずたっ)”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す。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。)

### 京都の長澤さんの冬野菜、好調です。

先週から入りました、京都の長澤さんの冬野菜好調です。見ただけでおいしさがわかるようで、見てホイホイ買うお客様多数。畑を訪問した時に、長澤さんが、「レストランの料理は見た目も気遣うやろ。野菜だっておいしさだけでなく見た目〔荷姿〕にこだわらんと」と言っていたのを思い出します。

幅広の春菊〔京都では菊菜(きくな)といいます〕が早々に売り切れ、やわらかく香りがよいので、鍋などでは最後にさっと火を入れる感じで。代名詞ともいえる京水菜も人気で、「この水菜を食べちゃうと今までののはなんだったんだと思うわ」という方も。ちょうど寒くなって来たので鍋にしようと思う方が多かったようす。

小松菜も見た目にパリッとして、いかにもおいしそう。実際食べた方から、「小松菜の味がしっかりして美味しかったわ」との声。苦戦したのが“かぶら菜”でした。見慣れない方が多かったようで、「これなーに？」と言われること多し。「大根菜といっしょで、かぶの間引き菜なんです」というと、「そうなんだー」という反応なもの、食べ方が想像できないようで売れず。土曜日、お揚げと一緒に出汁で煮て、試食に出したらあっさり完売！あまり知られていない野菜は試食に限る、と改めて実感した店主なのです。成長した“かぶ”も絶品なので期待してお待ちください。

## ▲すず辰のこぼれ話▽ 次の京とうふは11/12、14、19、21です。

### 【告知】11/16(土)はシエスタハコダテでイベントです。

今週末11/16(土)はシエスタハコダテ1階の無印良品さんにて、“つながる市”というイベントで販売してきます(店は休みます)。イベントは16~17の土日開催(すず辰は16のみ) 10時から夕方までの販売です。

すず辰以外にも魅力的なお店がいろいろ出ます。

天然酵母パン tombolo / coneru / green樹 / Jimo豆腐Soia / おひるごはんカフェ toam / 肉まん専門店 ふく萬 / Seed&Soil-種と土- / PazarBazar / flower oblaat / 八雲山水自然農園 / まるたま小屋 × 市立函館高校 with カボBAR

お時間合いましたら、ぜひ遊びにいらしてください。

## ◆ちよっとまじめな話:野菜の配達を検討中◆

週間予報に雪マークがついに着きました。先日も深夜にみぞれが少し降ったようで、冬がもうすぐそこに。雪が積もると、車の運転が心配で、来店が途絶えるお客さんが出てきます。例年しょうがないなあと思ってきましたが、いいかげん、そうもいっておられず、今年は攻めにします。

「配達日」を設けられないか検討中です。お客さんが店に来られないなら、こちらから野菜を持って伺いたいなど。先行して、連絡先を知っている常連さん数名にお聞きしてみたら、好感触。これはやらない手はありません。

火・金はせっかく夕方営業を伸ばしているの、それ以外の曜日のどこか1日を休むか、時間短縮して「配達」に勤しめたらと思っています。

イメージは、個人病院の開業スケジュール。曜日によって開業時間が変わったりするじゃないですか。午前は休診にして手術とか、他の病院に出向するとか。

夕方営業してみたら、そこにお客さんがいた！、って感覚だったのですが、「配達」を通じて、冬場(今まで)来られなかったお客様とのつながりが復活できたらなと思っています。

「配達」してほしい！、って方いましたら、店頭でも電話・ファックスでもいいので(もちろんメールでも)ご意見ください。潜在的にどれくらいの方がいるのか知りたいです。

現状描いているのは、地場の野菜集荷して、午前全国の品を受けてから、仕分け後、午後からぐるーっと、函館・北斗・七飯辺りを回れたらなあ。配送費は悩み中ですが、200~300円くらいいただけたら助かるなあと思っています。0~2歳のお子さんがある方にはいくらサービスしていいのかなど思ったり。

冬場うまく軌道に乗って、さらに春以降もご希望の方が結構いるようなら、そのまま「配達日」を作ってしまうのもいいかなと思っています。

毎度、やりながらの試行錯誤ですが、一人だからこそ、やれることやって、少しでも「おいしい野菜を求めている方」につながる努力をできることからしっかりやっていきたいなと思います。ご意見の待ちしています。

【ご意見は⇒】 TEL/FAX:0138-76-9865 メール:suzutatsu831@ncv.jp

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:43歳。12.9.7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)  
★火・金だけ18時半まで開店★ TEL/FAX:0138-76-9865  
メール:suzutatsu831@ncv.jp HP:https://suzutatsu831.com/

「配達」でなく、「宅配」なら今すぐできます。ゆうパックでの配送になりますので、運賃がかかってしまいますが、道内で冷蔵便1,000円。例えば関東で冷蔵便1,350円。冷蔵で時間指定ができるのがメリットです。

## ◆【宅配セット】店主の勝手にセレクトセットについて◆

道外のお知り合いで、すず辰の野菜を買ってみたいという方おられませんか。

「すず辰の店主の勝手にセレクトセット」という宅配BOXが実は存在します。

「勝手に」ってところがすず辰ならではで、「勝手に」といってご希望はちゃんと聞きます。家族構成や好み、どこまで珍しい野菜を入れていいか、果物や加工品も含めるか。その上で、店主が「勝手に」送り先のご家族のこと想像してセレクトさせていただきます。月1回、隔週、毎週、気が向いたら、と頻度も自由です。何度かお届けさせていただいて、更なる希望をいただければより「お好み」を理解しつつセレクトできます。「卵がおいしかったので、毎週入れてほしい。」とか、「ミニトマトねぎは毎回入れてほしい」とか。「注文されたものをただ詰める」よりも、「このセレクトする」ってところが店主としても楽しい作業なのです。

中には、函館出身の方で、スポットで「森町の明井さんの南瓜が食べたい」ということで、南瓜と一緒にその時期の道産の野菜たちをお送りした方が、2年目には、「北海道産のものが食べられる喜び」をしみじみ感じられ、年4回の「季節の北海道セット」をお送りさせていただくことになりました。春夏秋冬の北海道ならではの野菜セット。北海道出身の方にはうれしいものですね。冬のセットをもうすぐ出る厚沢部の山ごぼうがあるうちにできないかと思っています。

ご家庭用の野菜セットだけでなく、『ご贈答(ギフト)』も対応可能です。

こちらは「勝手に」でなく、注文される皆様のご要望を細かくお聞きし、店頭で一緒に選ばせていただく形です。(もちろんお任せいただいても大丈夫です) 送料含めたご予算と、テーマなどを教えていただければ、しっかり対応させていただきます。

道外にも、すず辰ファンの方を増やしたいなあ、と思う店主なのです。

発送に当たっては、送り先住所・連絡先・希望日時をお教えてください。

【時間指定】午前中 / 12~14時 / 14~16時 / 16~18時 / 18~20時 / 20~21時

これから、「お歳暮」の季節ですし、お知り合いに「料理好きな食いしん坊な方」がいっぱいたら、ぜひぜひ。「そんなに料理好きじゃないけど食いしん坊だわ」って方には加工品の比率を多めにすればこれまた喜んでいただけると思います。

お贈りする方に合わせた、オンリーワンなセット、なかなかないと思っているのですが今年のギフトにいかがでしょうか？ ご検討いただけたらうれしいです。

## ◆ちよっとおまじめな話: 予約限定酒、注文受け付けます。◆

京都伏見の酒蔵、招徳酒造さんから、令和最初の初搾りをそのまま封入した商品が予約限定で販売されます。

その名も「Pure Drops」。

今まで蔵人の人しか味わえなかった究極の「しぼりたて」だそうです。

「搾ったその日に発送」。

『しっかりとした米の旨みと、芳醇な香り、微かに残るガス感を舌で感じながら、出来立てのフレッシュ感を最大限に楽しんでいただけます。』、とのこと。

これは飲んでみたいですね！

すず辰で皆さんご希望を取りまとめて注文させていただきます。  
720ml 2,200円(税込)

11/11締切ですが、数量限定なので、早めの注文がよいので、**11/7(木)締切**でとりまとめます。

店頭もしくは電話・ファックス・メールでご注文下さい。

Pure Drops  
fresh and fruity new brew Junmai Ginjo.

2019年11月11日までの限定予約商品  
予約受付分のみお作りする特別なお酒



令和元年度  
最初に仕込んだ  
醪(もろみ)の初搾りを、  
搾ったその日に  
お届けします

招徳酒造では、10月16日、  
いよいよ R1BY(醸造年度)の酒造りがスタートしました。

「Pure Drops」は、その記念すべき1本目の純米吟醸の醪(もろみ)の初搾りを搾ったその日にそのままの状態での瓶詰めした、  
蔵人たちにしか味わえなかった究極の「しぼりたて」です。  
しっかりとした米の旨みと、芳醇な香り、微かに残るガス感を舌で感じながら、出来立てのフレッシュ感を最大限に楽しんでいただけます。

上標予定日：2019年11月14日  
原料米：京都府城部市丹波西山島場産米 五百万石・京の輝き 精米歩合：60%

商品は11月14日発送予定です

※発送日は11月14日を予定しておりますが、醪や醪の発酵具合によりずれる場合がございます。

ご注文の受け付けは11月11日まで

先週号で宣伝した、招徳酒造の「PureDrops」。すでに8本注文いただきました。搾ったその日に発送。11/14出荷予定なので、11/16(土)到着予定です。

但し、日程が変わる可能性がありますので、その点ご了承願います。

電話・ファックス:0138-76-9865

メール: suzutatsu831@ncv.jp

皆さんからのご注文をお待ちしております。**締切11/7(木)まで。**

**4本余裕あります。**