

月刊 よみうりだより

皆さんこんにちは。代表の阿部です。
先月行われた上杉雪灯籠まつりに私も青年会議所メンバーとしてイベント参加をしておりました。子供たちをアクアチューブという乗り物の中に入れてもらい、20メートル程度の雪上コースをゴロゴロと押し転がすだけなのですが、思いのほか好評で二日間にわたり述べ300往復はしたと思います。おじさんの私にとっては中々の重労働でしたが、アクアチューブの中で転がっているお子さんと、写真を撮られている親御さんのどちらも笑顔で楽しんでいる姿に、米沢にはやっぱり雪が必要だなーと、ほのぼのと実感した二日間でした。

今月はスタッフ紹介をお休みして毎月お届けしている古紙回収袋のこだわりについてお伝えします。



↑アクアチューブ↑

ニュースパッケージ(古紙回収袋)について

☆人にも環境にも優しく☆

毎月お届けしているニュースパッケージには様々な工夫が施されていますので、皆さんにご紹介させていただきます(^-^)



①毎月違うおしゃれなデザイン

(2020年は 花人 赤井勝「花で語る」)

②読売新聞の取組のPR

裏面・側面・底面を
ご覧くださいね



③「新聞の整理は〇〇ちゃんの係です」

お子様の情操教育の一環としてご活用ください

新聞の整理は

ちゃんの係です

④上辺はギザギザに

手が切れないように加工されています

⑤SOYインク(植物性大豆油)を使用

燃やしても有害物質(ダイオキシンなど)が出ません

⑥底辺の糊止めに自然のりを使用

お肌の敏感な方が触れても安全と言われている糊です

⑦紙質はさらしクラフトを使用

新聞と一緒にそのままリサイクルできるようにするため



徳町の「ジェラート工房グレイスさん」へ行ってきました 小島代表の奥様にお聞きしました♪

今日は読者の方から「こだわりジェラート店の取材をして欲しい」とご要望をいただいたのでお伺いしました♪

○業務内容

業務用ジェラートの卸販売、店舗(グレイス)でのジェラート・ケーキ・クレープの販売を行っており、従業員は13名です。

○ジェラートを始めたきっかけ

当社は1991年創業でまもなく30年を迎えます。創業当初はジェラートの販売ではなく、主にケーキの販売を中心とした洋菓子不二家を営んでいました。ところが、洋菓子店はどうしても暑い夏場にケーキの需要が落ちてしまうため、新たな商品ラインアップを加えなければと考えていました。夏と言えば冷たいアイスですが、米沢は盆地のため気温と湿度が高いため、アイスよりも口どけの良いジェラートはどうだろうと考えたのですね。

そこで、福島県内で名前が知られていた「モンジュー」というジェラート屋さんに相談しに行きました。お話を伺い工場も見学させていただいたところ、糖度と乳脂肪のバランスが良くとても美味しかった上に、設備も良いと思いました。

そこで、米沢の方にモンジューのジェラートを楽んでもらいたいと思い、洋菓子不二家を経営しながら「ジェラート店モンジュー」も開店することにしました。

○2店舗を閉じてジェラート店グレイスをオープン

その後数年が経ち、2店舗とも順調に進みだしていましたが、実はそんな中、社長の気持ちにさらなる挑戦と“夢を実現させたい”という想いが湧いてきました。その想いというのは、フランチャイズ店ではなく独立店舗を構えて「山形の食材を使ったジェラートを全国のお客様に提供して喜んでもらいたい!」というものでした。

不二家もモンジューもフランチャイズ店でしたので、メニューは本部指定ものしか提供できません。社長は元々洋食シェフをしていたこともあり、自分で考案したメニューをお客様に提供したいと口にするようになっていました。

悩み二人で何度も話し合いを重ねた結果、やはりフランチャイズ店ではなく、独立店舗を構えていきたいという気持ちが勝りました。

そこで、不二家とモンジューのフランチャイズ2店を順次閉店し、ジェラート店グレイスをオープンすることを決断しました。

○グレイス開店後は

まずはお店のメニュー作りに力を注ぎ、新しい商品をどんどん生み出していきました。

商品アイテムが増えるにつれて、お客様も増えていきました。

おかげ様でグレイス開店後の社長は、より一層イキイキしたように思います。

そうこうしているうちに、様々な業者やお店などから麹のジェラートやブドウのジェラートなどを作って欲しいなど、制作依頼(OEM生産・委託生産)をいただくようになりました。現在では、ある大手コーヒー卸メーカーの仲介で、関東東北各地のショッピングモール・ホテル・レストラン・道の駅などにジェラートのバットをお届けしています。

また、当店のジェラートは首都圏の百貨店のギフトでも扱っていただけるようになりまして日本全国へ発送も行っており、庄内のレストランのシェフを通じて各地のレストランでも使っていただいています。大手のお店とのご縁をいただけるようになった結果、

「ジェラート工房グレイス」をブランドとして確立してこられたように感じています。

○お客様からの評判

ジェラートはご希望の商品が決まるまで試食ができます。

中には「こんなに試食させてもらっていいんですか!」と言われるお客様もいらっしゃいますが、一番のお気に入りを見つけていただきたいので、たくさん試食していただいています。目の前で「おいしい〜♪」と言ってもらえることが一番嬉しいですし、それが私の一番のモチベーションになっています。

○読売読者に伝えたいこと

ぜひご来店していただきたいです。ジェラートは多くの種類がありますから、試食をして一番気に入ったものを見つけてください。

クレープもこだわりがあって、粉から手作りで1枚ずつ手焼きします。

中のホイップクリームもジェラートに使うクリームで立てていますから、ぜひ一度お試しください。



こちらの容器が「バット」
全国各地で販売されているジェラートは、
グレイスさんで製造されたものかもしれません(=)



試食できます♪

【日を改めて小島社長にインタビューしました】

私の一番のこだわりは、「素材を活かすためのレシピ作り」です。
 例えばここにずんだのジェラートがありますが、噛むと枝豆のつぶつぶ感を感じますよね。噛むと香りが出ます。味に香りが出ることにより、味が倍加するんですね。このように、視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚の五感が活かせる食品作りを心がけています。
 山形には、良い生産物がたくさんあります。それを活かしたレシピを用いて「地元山形の生産者の想いを形にして首都圏に出したい！」そのような想いをもって活動しています。
 多くの方に支えられ当店のさくらんぼジェラートは、アジア最大の食の展示会内での審査会において最高金賞を受賞することができました。これからさらに研究を重ねて良い食品を作り出していきたいと思っています。



クレープ作り(チョコ生苺)



生地を焼きます



トッピングをして



くるくる巻いたら出来上がり♪



こちらは「米沢牛メンチカツクレープ」
 フードメニューも取り揃えています



全国放送で紹介された時の一枚です。
 実は、私、編集長山田の娘も映っています。

【ジェラートとアイスクリームの違い】 日本ジェラート協会ホームページより引用

日本ではアイスクリームと呼べるものは法令で「乳固形分 15%以上その内8%以上は乳脂肪のものをいう」と定義されている。
 一方、乳脂肪分が8%未満であることが多いジェラートは、アイスクリームよりさっぱりと軽い口当たりになります。また、ジェラートは一般的なアイスクリームと比べて空気含有量が少ないために密度が濃く、独特のなめらかな食感を生み出しています。

有限会社 ビックエフ商会
 (ジェラート工房グレイス)

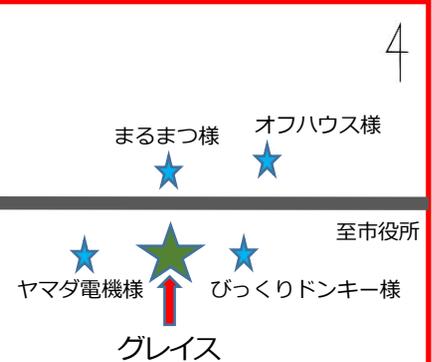
米沢市徳町2-67

TEL: 0238-21-8228

<営業時間> 10時~18時

<定休日> 年中無休

ホームページ→



古新聞活用のススメ 家庭編 その⑪

食器汚れは古新聞でふき取ってから！

油でギトギトのお皿は汚れが落ちにくいですが、スポンジもベタベタになります😞
 このような時は、洗う前に古新聞でさっと拭っておきましょう。
 排水溝の汚れ防止にもなりますし、環境にも優しく一石二鳥！
 新聞紙をその都度準備するのは面倒ですから、あらかじめ図のようにカットしておくとうれしいと思います♪



◆よみうりだより読者プレゼント!



下記のクイズにお答えいただいた方**抽選で10名様**に
「ジェラート3個セット」プレゼント!



【ジェラート3点セット】
 <つや姫・秘伝豆じんだん・うまいたれ>
 それぞれのお味をお楽しみください😊

✂

氏名	男	女
丸を付けて下さい		
住所		
電話番号		
【ご意見ご感想なども書いていただくと嬉しいです】		
答え: ○ザ○ザ		
上記の内容を「よみうりだより」に掲載してもよろしいですか?		
<input type="checkbox"/> 実名OK	<input type="checkbox"/> イニシャルならOK	<input type="checkbox"/> 匿名希望
(金池1丁目山田様)	(金池1丁目Y様)	

✂

【今月のクイズ】

皆さまに毎月お届けしているニュースパッケージ(古紙回収袋)の上辺には、誤って手が切れないように加工がされています。それは**「どのような形に」**加工されているのでしょうか?

答え: ○ザ○ザ 答えを「○」に書いてください

クイズのヒント: 1ページ目をご覧ください

応募方法

左記の申込書にご記入の上、点線より切り取って官製ハガキに貼ってお出し下さい。

<おはがきでのお申込み限定となります>
 (ご記入いただきました個人情報は厳重に管理いたします。また、外部への開示や提供はいたしません)

応募先: (株)阿部新聞店 〒992-0012 米沢市金池1-5-36
 ※恐れ入りますが、63円切手を貼ってご応募ください

応募締切: 3月20日到着分まで

景品お届け: 3月28日(土)前後にお届けいたします

※冷凍品のため、当選者の方には手渡しでお届けしたいと思っておりますので、事前にお電話を差し上げご連絡いたします。



保健所さんから新しい飼い主募集のご案内です。写真以外にもネコちゃんがいるので、お気軽にお問合せください。

【次回講習会】3月19日(木)

【お問合せ】置賜総合支庁生活衛生課(置賜保健所) 0238-22-3750



年齢: 1歳前後 オス
 毛色: 茶トラ
 性格はとても人懐こいです。なでられるのが大好きです。



年齢: 高齢 オス
 毛色: 白黒
 性格は人懐こいです。食いしん坊です。

読売新聞オンラインでは、様々なサービスをご用意されています♪

- 巨人プレミアム ●過去1年分の記事検索 ●連載小説 ●よみぼランド
- チケットストア ●よみうりグルメ部 ●お出かけクーポン
- スクラップ ●myニュース など

読売新聞オンラインは右記二次元コードから

紙面ビューアーをご覧いただくには、読者会員登録が必要となります。この機会にぜひ読売新聞オンラインにご登録ください。

【読売新聞オンライン】<https://www.yomiuri.co.jp/>



阿部新聞店
 ABE SHINBUN TEN

読売センター米沢

〒992-0012 米沢市金池 1-5-36

TEL 0238-23-2281

FAX 0238-24-4370

【3月の新聞購読料の集金】3月25日より開始いたします。よろしくお願いたします。

【3月の新聞休刊日】3月16日(月)です。 【よみうりだより3月号】4月5日(日)発行予定