

月刊 よみうりだより

皆さんこんにちは。代表の阿部です。

おかげさまを持ちまして、よみうりだよりの発行が第10回目となりました。毎月ご覧いただきましてありがとうございます。また、皆様から毎回数多くのお便りをいただき感謝を申し上げます。たくさんの励ましの声に、スタッフ一同大変嬉しく読ませていただいております。これからもより良いものとなるよう頑張ってお参りますので引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

さて、今月の社員紹介ですが、置賜なまりが特徴的な手塚氏のご紹介です。

誰からも親しまれやすい性格と相まって織りなす置賜なまりはすべての人の心を癒します。そんな手塚氏の自己紹介をどうぞお楽しみください。

【読売センター米沢の社員自己紹介・手塚さん編】



(自画像です)

名	前	手塚 清	社	歴	6年目	
家	族	妻+愛猫(チッチ)	出	身	地	南陽市
担当エリア		金池・桜木・中央・城北・春日・城西・丸の内など				
趣味		映画鑑賞・音楽鑑賞・園芸				
好きな言葉		オンリーワン				
休日の過ごし方		秘密！！				
新聞の魅力について		今知りたいこと、読みたい記事が書いてあること				

【仕事する上で心がけていること】

お客様に喜んで頂ける仕事を誠意を込めてやっていくこと。

【この仕事の一番の魅力】

毎日、いろいろな方と出会いお話をさせて頂けるチャンスの有る事が魅力だと思います。
(お話はあまり得意ではありませんが・・・)

古新聞活用のススメ 家庭編 その③ 「網戸は古新聞できれいになります♪」

面倒な網戸の掃除には濡らした新聞紙を用意して！びしょびしょになるくらい水を含ませて、網戸の両側から挟むように貼り付けるだけ。待つこと数分でこすらなくても新聞紙が汚れを吸ってくれます。ぜひお試しくださいな～(^-^)



◆ お客様からのお声



よみうりだより5月号のご応募はがきから、たくさんのご意見をいただきました。ありがとうございます。一部ご紹介させていただきます♪

- ・太田町2丁目 K様 スマホの発達で活字離れはありますが、脳の活性化の為、新聞は役に立っていると思います。
- ・六郷阿西藤泉 S様 配達の方へ、雨の日・風の日・雪の日も「ごくろう様」。ここで言わせてください。
- ・城北2丁目 Y様 読売新聞は見やすくして新婚の頃よりずっとみています。集金の方も気さくで世間話が弾みます。
- ・中央3丁目 K様 社員紹介、良い企画で阿部新聞様が身近に感じられます。事務の方の電話応対も感じが良くてうれしく思います。
- ・通町2丁目 K様 防犯ブザーを贈呈している記事に感動しました。阿部所長さんはじめ社員の皆さんのあたたかい気持ちが伝わります。
- ・成島町2丁目 W様 「古新聞活用」さっそく玄関掃除しました。すごいgoodです。水で流すといつまで水たまりがあって大変でした。
- ・笹野本町 匿名希望 よみうりだよりを楽しみに読ませていただいております。特に古新聞の活用は、なるほど！！と思って実行しています。
- ・林泉寺2丁目 T様 よみうりだより楽しくみています。「古新聞活用のススメ」がためになりました。さっそくやってみようと思います。
- ・通町3丁目 匿名希望 犬や猫の里親募集の告知はとても良い事だと思います。我が家にも親子のねこがいますが、かわいいものですよ。
- ・太田町4丁目 加藤様 以前お世話になっている(JILL)の須貝広大先生が出ていまして、僕も頑張ろうと思いました。
※申込書が切り易い個所にあると良いと思います。



万世町刈安のPIZZA Ktarouさんへ行ってきました

〇Y-1グランプリで優勝したこともある美味しい手作りピザがあると聞いてお伺いしました。はじめにお店について教えてください。

まずお店の場所ですが、万世にある米沢スキー場にあります。提供しているメニューは、ピザメニューを中心に、ボリューム満点の満足ランチを提供しています。お店の営業期間はスキーシーズンの冬期間だけですが、オフシーズンの現在でも通信販売等を行っており全国からのご注文に対応するため毎日ピザを焼いております。また、移動販売トレーラーでお祭りや屋外音楽フェスティバルなどで焼立てピザの販売を行っています。



※【Y-1グランプリとは】全国のご当地グルメブームにあやかり、「米沢の安くてうまくて地元の人に愛される名物料理を育成する」ことを趣旨としています。地産地消を通じて地域活性化を目指すイベントです

〇ピザ販売を始めるキッカケがあったのですか？

元々このお店は兄が始めたのですが、私が23歳の時に継ぎました。当初は店舗営業のほかにもメンチカツ等で催事に参加したりしておりましたが、店舗と催事での両方で看板となるインパクトのあるメニューを提供したいと思っており、考えた末にやってみようと思ったのが「ピザ」でした。ピザを当店の看板メニューにすると決め、色々と研究し試作を重ねましたが思うようにはいかず試作した数も何百回と増えていきました。ピザの生地を作るには粉の分量、水加減、こねる数、焼き時間、窯の温度と組み合わせは無数にあります。試作を重ねるうちにどの配合が正しいのかが分からなくなり行き詰まっていたそんな折、菓子業界の知り合いの経営者さんからお菓子を作る際の分量レシピをいただくとともに配合率などのヒントも頂戴しました。ほかにもパン職人さんやソーセイジ職人さんなどその道のプロの方々からありがたいアドバイスをいただくことが出来、一気に道が開けていきました。皆さんからのアドバイスを参考に試作を重ね、やっとの思いで当初思い描いていた納得のいくピザ生地を完成させることができました。腕試しで参加した米沢のグルメイベント「Y1グルメグランプリ」においてグランプリを受賞することができました。アドバイスをいただいた皆さんの思いに応えられた気がして本当に嬉しかったです。このピザをより多くの方に食べていただきたいと思い、移動販売車を準備し積極的にピザの販売を開始しました。すると催事場でも思っていた以上に売れ行きが良く、お客様より「大変美味しい」と好評をいただきました。美味しいと言って食べていただけることで、ピザをよりもっと突きつめたいと思うようになりました。



〇すごいですね、ピザ販売は順調に進んだのですね。

いえいえ、やればやるほど新たな問題点が出てきました(笑) 移動販売ではまずは催事をメインにしていたのですが、催事は土日の開催が多く、集客状況にも変化があります。どのくらいの数を準備すれば良いか、販売数の予測を立てるのが難しかったです。そして私のこだわりなのですが、せっかく来ていただいたお客様に「売切れました」とは言いたくないという思いがありました。せっかく店頭に来ていただいたのですから、全員の方に美味しいピザをご提供したいという思いから、実際の販売量より多めに仕込みをして準備をしていました。ところが、多めに仕込んでいますから売れ残りも多く出てしまいます。余ったピザは催事に来ていた他店の方にあげることもしていましたが、廃棄することもありました。せっかく愛情をこめて作ったピザを無駄にはしたくない、余ったピザを処分しないで済むにはどうすれば良いかと考えたところ、冷凍保存できれば廃棄しないで済むうえに、通販などで販売できればさらに多くの方に食べていただくことも出来良いのではと思いました。そんな思いから、まずは試しにピザを冷凍庫でそのまま冷凍してみました。ところが焼立てピザとは雲泥の差で、食べても全然美味しくなかったんです・・・。

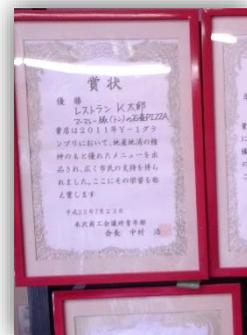
〇そうでしたか、次の壁が立ちましたかのような感じですね。

はい、そうなんです。でも、美味しいピザを無駄にすることなく多くの方に提供するには絶対に冷凍ピザの完成が必要でした。そこで、新たな試行錯誤の連続が始まったわけですが、生地を作るときには出てこなかった設備という壁にぶつかりました。良い技術を投入しようとするとなんだか冷凍設備を導入しなければなりません。まだ経営を始めたばかりで設備投資をする余裕はなく困っていたそんな折、あるテレビ番組で「急速冷凍」の実験をしている場面がありました。それを見て「これだ!!」と思いました。その技術を生かせれば特別な設備は必要なく、現状設備のままで急速冷凍が可能になります。その技術を生かし製品化できるよう徹底的に研究を重ねていきました。

〇テレビ番組とは、意外なところからヒントをいただいたのですね。

さらにそこから冷凍ピザの完成に向けてのポイントは、どのようなところだったのでしょうか？

ピザ作りでもっとも重要なのは温度なんです。生地の発酵の温度、焼く前の生地の温度、焼く時の窯の温度などですね。そこからさらに冷凍ピザにおいては、**冷凍温度と冷凍時間**が大きなポイントになります。焼立てと変わらない美味しいピザを作るため、その一心の思いで、ようやく安全、安心なそしてなによりもおいしいままの状態を瞬時に封じこめる技術が完成しました。



○相当苦労されたのですね。でも、その頑張りが報われて納得いく冷凍ピザができたのですよね。

そうですね。超急速冷凍で鮮度そのままの美味しいピザが作れるようになりました。

完成した瞬間は飛び上がるほど喜びましたね。

妻も間近で苦労を見ていたので、心から喜んでくれました。

おかげ様で冷凍技術の完成により、インターネットや通信販売を通じて全国の方々にもお届けできるようになりました。

余談ですが、移動販売トレーラーの窯もバージョンアップを繰り返し現在では7つ目の窯に突入しております。

これからも美味しいピザを食べていただくために試行錯誤を繰り返していきたいと思っております。



○今日は渡邊さんの想いを聞くことができまして良かったです。最後に渡邊さんからお伝えしたいことがありますか？

ぜひ一度当店の美味しいピザを食べてみてください。夏場は店内で食事は提供していませんが、ピザは毎日焼いています。

お電話をいただければ焼きたてをご準備しますのでお持ち帰りができます。

また、ご依頼があれば出張販売もいたします。お気軽にお電話ください。お待ちしております(^-^)

冷凍ピザ作りの工程



生地を広げます



型に乗せます



高温の窯で数十秒焼きます



生地が焼けました☺



香り良いソースです☺



トッピングに取り掛かります



美味しそう～(^-^)



パックして美味しさを閉込めます

出来上がった冷凍ピザは、ご家庭のオーブンで温めるだけで、焼立てと同じ美味しいピザがお召し上がりいただけます♪

ピザ生地作りに挑戦しました♪



阿部所長が生地伸ばしから釜入れを体験しました。以下、所長の感想です。

「生地は柔らかくてふわふわでした。生地を手で伸ばしていくのですが、中々丸くなっていかなくて難しかったです。生地の焼き上がりを食べたのですが、私のものはところどころ固いところがありましたが、渡邊さんのものはふわふわでした。さすがプロだなと思いました。」

PIZZA Ktarou

米沢市万世町刈安24251-2

TEL: 0238-28-6066

<店舗営業期間>

12月末～3月31日

<テイクアウト(お持ち帰り)>

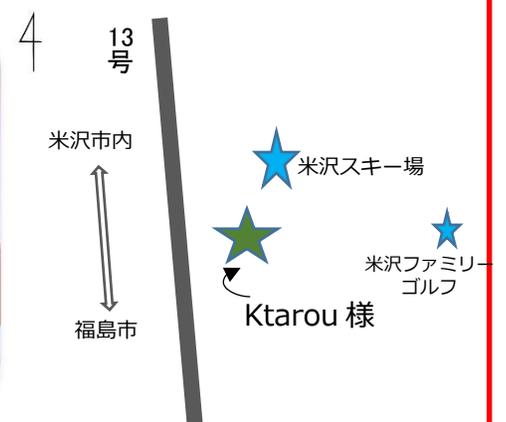
随時ご注文お受けしております

<移動販売>

4月～12月



Amazon
で販売中



◆よみうりだより読者プレゼント!



人気のPizza Ktarouのマルゲリータ2枚

下記のクイズにお答えいただいた方**抽選で10名様**に
Ktarouさんの絶品ピザ2枚プレゼント!

✂

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けると嬉しいです】		
答え：2 ○ 2 ○ 年		
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】

いよいよ東京オリンピックのチケットが販売開始されました。来年の夏が待ち遠しいですね(^-^) そこで問題です!

「読売新聞が大会オフィシャルパートナーとして応援している東京オリンピックの**「開催年」**はいつでしょうか?」

答え：2020年

「○」に当てはまる言葉を書いてください

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)

応募締切：6月20日到着分まで

景品お届け時期：6月末頃から順次お届けいたします

※プレゼント品は冷凍品ですので、当選者には事前にお電話させていただきご都合をお伺いいたします



里親募集中

保健所さんからの新たな里親募集のご案内です。右記の2匹のほかに、6匹のネコがいるそうです。今回も良縁に恵まれますようお願いしております。

【次回講習会】6月20日(木)

【お問合せ】置賜保健所生活衛生課 0238-22-3750



年齢不詳 オス
シャイな性格



年齢不詳 オス
シャイな性格

【編集後記】

今月号の「古新聞活用のススメ」の網戸掃除ですが、写真は先日我が家で試した時のものです。やってみて分かったのですが、風が強いとうまくいかないことが判明しました☺でも、汚れ落ちは良いので風に注意しながらお試してくださいね♪
また、今月2日の読売新聞朝刊に、東根市の浅野目農園さんのさくらんぼのご案内チラシを折込みました。私が絶大の信頼を寄せているご夫妻です。お中元など贈り物に最適な逸品ですので、ご縁をいただくと嬉しく思います。(山田 誠)



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

新聞とデジタルが、手を組んだ。

読売新聞

オンライン



2019年2月、読売新聞の新しいデジタルサービスが始まります。

読売新聞は東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の大会オフィシャルパートナーとして応援してまいります。

【6月の新聞購読料の集金】6月25日より開始いたします。よろしくお願いいたします

【6月の新聞休刊日】6月10日(月)です

【よみうりだより7月号】7月5日(金)発行予定