

産地だより

大切な人に食べて欲しいから

感謝とともにお届けします

湊水産株式会社（宮城県石巻市）

取締役 木村 朱見



こんにちは。「愛情たらこのみなと」の湊水産です。

2011年の東日本大震災で、石巻の町は壊滅的な被害に遭いました。弊社もその例外ではなく、工場も店舗も一番大切にしていたお客様の名簿も、すべてを一度に失ってしまいました。だけど、「もう一度美味しいたらこをお届けしたい」「美味しいたらこで、石巻から笑顔を発信したい」その一心で、私達は再出発を決めました。何度もくじけそうになりましたが、そのたび、皆様のあたたかいご支援やお言葉に支えられ、なんとか頑張つて参りました。そして月日はながれ、2014年初夏。ようやく、新しい社屋の完成までこぎつけました。「もっと美味しく、もっと安全なたらこをつくるために」と、新工場のアイディアは、従業員全員で出し合いました。あんなに苦しい状態だったのに、みんな夢と希望と笑顔を忘れず、ひとつにまとまって取り組んできました。そんな中で「無添加たらこ」は、国産の昆布とかつお節と魚醤を使った調味液にじっくり漬込みます。素材を厳選しぬいた末の安心安全な食材として、おすすめできる商品となりました。

今日まで支えてくださった皆様に、最高のたらこを、胸一杯の感謝とともにお届けします。

今、この石巻で生まれている新たな元気や笑顔の輪が、日本中に広がっていきますように…。

製造スタッフより

今回は栄養士の千田愛子さんを、紹介いたします。

お客様に、少しでも

愛される商品の開発に

邁進します

栄養士 千田 愛子



「千田さん、〇〇さん（取引先）からお電話です」「千田さん、〇〇のレシピお願いします」。 「千田さん」と一日中名前を呼ばれている「千田愛子」さんは、商品全般に関り、特に頒布会の商品開発のリーダー的存在の栄養士さんです。

商品開発、工場への製造の依頼、原材料の確保、レシピに関する全ての業務等々、仕事内容も多種多様。特に、この「毎日のお惣菜」頒布会に関しては、（以前にこのコーナーで登場いたしました）製造三羽鳥の方々と共に商品開発で栄養士として能力をいかんなく発揮しております。仕事ですので、時には思ったようにいかないことも多々ありますが、めげずに前へ進むポジティブな性格が彼女の持ち味とも言えるでしょう。20代前半の若いお嬢さんですが、キビキビ動く頑張り屋さんです。一生懸命頑張る彼女の姿には、つつい応援したくなります。良いも悪いもお客様の商品のご感想は頒布会にとつての財産です。お客様よりご感想を頂けることは彼女を応援していただく事にもなります。よろしかったら同封のハガキにて感想をお寄せくださいね。「頑張れ〜！千田愛子！」

（文責 ・ 美恵子）

お客様からの お便り

今回で利用開始から半年。東北発の安心・安全なおいしいお惣菜は我が家の食卓に欠かせないものとなっています。とにかく、マンネリになりがちな自己流の料理に、栄養価や彩りを考えたお惣菜が1品加わるだけで味わいが全然違います。これからもよろしく願いいたします。

（埼玉県 O様）

こちらこそ、これからもよろしく願いいたします。うれしいお便りを拝見させて頂き、とても励みになりました。皆様のお役にたてるようなメニュー作り、商品開発を心がけていきます。

栄養士/千田

依頼事があり電話した後で、届いた商品を開封し「食卓彩菜」を見たら、電話で応対してくれた畠山さんがチャーミングな笑顔で載っていました。先に見ていたら、話しに花が咲いたのに残念。感じの良い声ではっきりととても感じの良い対応にも大満足でした。震災に会われたとの事、さぞ怖かった事とお察しします。これからも応援してゆきます。（兵庫県 M様）

お便り有難うございます。お褒め頂き、恐縮してしまいました。これからも誠意を持ってお客様とお話ししていきたいと思っています。震災に際してもお気遣いいただき、有難うございます。 頒布会/畠山