

絶対美味しいブランドフルーツ！

ブランド野菜や果物のネーミングって生産者さんの思いが感じられてワクワクします！
まるしん店頭でみかけたものをご紹介します。

密入りサンフジ「賢治りんご」



JAいわて花巻のオリジナルブランドだそうです。

- ①独自開発した肥料を使用。
 - ②収穫間際まで摘果を続け、収穫解禁日を守っているもの。
 - ③樹の上で完熟させて、一番美味しい状態になっているもの。
 - ④糖度13度以上(品質センサーで選別)
 - ⑤蜜入り指数2.5以上(品質センサーで選別)
- 以上を全て満たしたものが「賢治りんご」を名乗れるとのこと。
花巻出身の宮沢賢治さんのように情熱をかけて生産されています。

ぐんま名月

甘くて美味しいと評判！
「あかぎ」に「ふじ」を交配・
育成された品種です。
黄色いりんごで、
太陽に当たっていた
ところが赤くなって
いるのが特徴。
糖度も高く密入りです。



紅まどんな

愛媛生まれの
オリジナル
品種。
トロリととろ
けるゼリーの
ような食感が特徴！
みかんとオレンジを交配した「タンゴール」
なので、スマイルカットがおすすめです！



長町駅前店

年末年始営業のお知らせ

- 12月30日(木)まで通常営業
- 12月31日(金)19時閉店
- 1月1日(土)、2日(日)、3日(月)まで休業
- 1月4日(火)から通常営業

2022年も皆様のご来店心よりお待ちしております。



TAKE
FREE!

真心のこもった新鮮で美味しい情報をお届けします

隔月発行

47号 2021年12月20日発行



まるしん通信



marushinsystem.com

発行：(株)まるしんシステム 宮城県仙台市太白区長町5丁目2-1 022-304-0966



いつもご利用ありがとうございます！長町駅前店は部門ごとのチームそれぞれが主体的にお客様に喜んでいただける売り場作りの工夫をしています。自分は青果の仕事しか知らないので勉強しながら、お店全体を盛り上げていきたいと思っています。

本店店長ということでプレッシャーはあります。これまで社長たちが積み上げてくれたお店の良さでお客様がきてくださっているの、さらにそのお客様方に喜んでいただくにはどうしたらよいかというのを考えて実践してまいります。

仕入れの時は、とにかく鮮度がいいもの、品質の良いものを少しでも安く提供できるように心がけています。どうぞよろしくお願いたします。(大沼)

「一番暇そうだったからかな～」なんて謙遜されてましたが、若い頃は剣道に打ち込んでいた、仕事熱心な努力家の店長です！応援してください^^

Facebook ページ「八百物屋まるしん」でお買い物情報更新中！

スマートフォンをお持ちの方は、いいね！をしてレジ前でお見せください。

お買い上げ金額から8% オフいたします。

(おひとりさま1回限り！)

↓こんな感じで情報発信しています。

11/2 今日、宮城県立聴覚支援学校2年生の子供たちが「町たんけん」でまるしんに来てくれました。店頭の野菜果物からレジ付近のお惣菜までくまなく見学したあと、社長に質問タイム！

Aちゃん「珍しい野菜は売っていますか？」

社長「今だと、おかひじきや赤かぶがあります」

(実物を見せながら)

先生「山形出身なので、私には馴染みがある野菜です〜」

美由紀「わ、そうでしたか！」(一同笑)

子供たち「(回答をメモメモ)」

Bくん「お客さんは1日何人くらい来ますか？」

社長「1,000人くらいですね」

先生「Bくんは何人だと予想してきたんだっけ？」

Bくん「……100人」(一同盛り上がる！)

先生「幼少期に来た時、店内に10人くらい居たから、営業時間数を掛けて計算したようです(おおー！さすが2年生！)

美由紀「10倍だったね〜！笑」

子供たち「(回答をメモメモ)」

ああなんて可愛い質問タイムなんだ。こちらが楽しくなっちゃって、まだまだやりたかったけど、いよいよ最後の質問。

「一番売れるのは何ですか？」

ほほう。これは創業者の私たちも、知っているようで知らないナイスな質問でした。下調べの段階で社長は「人参」美由紀は「玉ねぎ」と予想。ところがどっこい、レジの集計システムで調べたところ、実際に長町店で一番売れている野菜は……なんと、「胡瓜」でした(´▽`)！さらにお店全体では、ダントツで「まぐろ」という結果に。

鮮魚売り場を見ながら、

先生「確かに、まぐろがすごく安いです〜」

美由紀「(子供たちに向かって)お母さんにまぐろがお買得の店だった！って話してね」

先生「(手話で)お母さんに宣伝してね」

子供たち「(大きくなずく)」

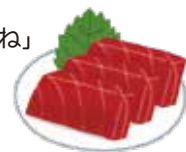
という事で、まぐろが売れている八百物屋まるしん笑。今日も元気に営業中です。

売り場は秋の実りでいっぱいですが、お客様から冬物のお問い合わせが増えていきます。干柿用の渋柿、土ねぎ、干し大根は、11月中旬から徐々に入荷しますので、もう暫くお待ちください！

(美由紀)



子供たちは「おかひじき(おひたし)、赤かぶ(つけもの)」と、食べ方もメモしていました(^^)



11/20

☆副菜部通信☆



メインのおかずにもう一品！

簡単においしくできちゃう副菜を紹介する、副菜部(ふくさいぶ)です(´▽`)ﾉ

今日はオリーブオイルを使った《洋風おひたし》をご紹介します。

メインおかずが洋風のお肉やお魚料理の時。付け合わせがいつもサラダで飽き飽きしていませんか(´-_-`)?このワンパターンをなんとか回避したい!と考えて作ってみたのが、旬の雪菜とオリーブオイルを使ったこのおひたしです。

①まず雪菜を洗い、ゆがきます。

②ラディッシュは輪切りにスライスします。

③水切りした雪菜を切り、ラディッシュと合わせます。今回はおかずのような満足感を出したかったので、ベビーほたても入れることにしました(^^)

④オリーブオイル大さじ1、塩コショウ適量、酢小さじ2を混ぜ合わせたものと③をからめます。と、10分程度で出来上がり〜!あとは器に盛りつけて完成です(=°ω°)ﾉ



雪菜はクセもえぐみも無いので、香りの良いオリーブオイルとよく合います。いざいざも鮮やかでなかなかいい出来栄でした。もう少し和風寄りに仕上げたい場合はオリーブオイル+めんつゆ+酢にすると良いですよ♪

ボジョレー解禁の影響もあるのか、なんだか洋食が食べたい今日この頃。付け合わせに困ったら是非お試しくださいませ〜(´ω`) (美由紀)



今回はベビーほたてを入れて、プチ贅沢に仕上げました笑
《千切り大根+水菜+カニカマ》や
《ほうれん草+赤たまねぎ+ツナ》
なんて組み合わせもオススメですよ(^^)

カジキのソテーに《洋風おひたし》を付け合わせ。
サラダじゃない意外性と存在感があり、満足度UP!

ちぢみ雪菜は
地元仙台の野菜!

