

# 咲菜

sakana

お便り続けて、お頼り続けて、いつもいつもありがとうございます。

「咲菜だより」100回目の発行記念号

祝 100号

咲菜だより  
“1000回目のラブレター”

お母さんの手づくりの家庭料理にはかないませんが、同じお母さんたちが手づくりする美味しいお惣菜のお店を全力で目指しています。お母さんの次に美味しいと言われたらうれしいです。

# 日本の季節は 美味しいに 溢れている。

「目に青葉山ほととぎす初鯉」、「柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺」、「秋茄子は嫁に食わすな」、「実るほど頭を垂れる稲穂かな」…季節の食べ物と俳句や教えの話はたくさんありますが、どれも美味しい旬、食の喜びと学び、日本の食文化の深さを感じ、思わずその素材と料理が頭に浮かびます。

春にウグイスが歌うと水が緩み、田んぼに水が張られ鯉のぼりが泳ぐ。やがて里は芽吹き、季節を迎え、私たちはこの自然のエネルギー(いのち)をいただき、生きるチカラを得る。

大地では牛が草を喰み、陽を浴び里の畑は喜び溢れる。鰻を食べ、新米を待ちわび、秋刀魚が獲れない話題がニュースになると益々食べたくなるのである。

夏のスイカ、ぶどう、梨などの果物もまた季節の楽しみを与我们にしてくれる。

しかし、私たちは憶えています。決して高価な食べ物だけが美味しい訳じゃないことを。A5ランクの和牛ステーキもいいが、お母さんの炊きたてご飯に鯖の塩焼き、玉子焼き、味噌汁とお漬物の朝ご飯を。

美味しいは季節と人がつくるシアワセのハーモニーである。



お弁当の  
時間



今日も美味しくいただきます

決して料理が上手な方ではなかったと思うが、頑固で働き者の父と明るい母だった。朝早くから家族五人分のお弁当と朝ごはんを作った。

僕はいつも朝が遅く、渋々と顔を洗ってごはんを食べ、時間ギリギリで家を飛び出した。

勉強はあまり好きじゃなく、クラスでも後ろから数える方だったが走るのには速かった。

お昼を待ちかねてお弁当を開けるのが一番の楽しみだった。おかずはいつも同じだったけど、ごはんは海苔が乗っていたり、ふりかけが好きだった。

そう、子供の頃に焼き魚が好きだからと、いつもお父さんと同じ焼き魚が入っていた。そして定番の玉子焼きが二切れ。シンプルで地味な玉子焼きだけど、なぜかお弁当の中で「えっへん」と威張っていた。

僕はその玉子焼きが大好きだった。そしてそれを真っ先に口に入れて、あの特別なお弁当の香りと優しい玉子焼きの味が口いっぱい広がるのが、僕のお弁当の始まりの合図だ。

梅干と漬物は自家製で、大根の漬物は酸っぱかったが今となつては懐かしい味になってしまった。

お弁当箱はいつもごはん粒ひとつも残ってなく、学校の帰り道では背中カタカタ鳴った。

友達に自慢するような豪華なお弁当ではなかったが、お弁当の風呂敷を広げる時のワクワクを毎日味わえたことに感謝し、「ありがとう」そして「ごちそうさま」と呟いて手を合わせている。

お母さん、この頃やつとですが「食」で「結ぶ」とか「込める」がほんの少しですが、分かるような気がしてきました。

あの小さなお弁当箱にごはんとおかずを詰める時、家族の健康と食べる時の笑顔を願いながら作ってくれていたんですね。

あの頃のお母さんと同じように。  
ごちそうさま。そして、ありがとう。



私たちの使命は「美味しい」、「安心」、「安全」、「便利」な食品をお客様に提供し、「食」を通して食べるシアワセをプレゼントすることです。

「人」に「良い」食とはどんな素材？どんな生産者が作るの？どんな調味料でどんな調理方法で誰が作るの？  
答えにたどり着くにはなかなか深く深い道なのです。

全国の素材を訪ねて生産者と話し合い価値観、方向性

や事業の理念を共有し、素材から商品開発を行い、新しい「美味しい」「楽しい」を真心込めてお届けするக்கும்、食べるシアワセを分かち合いたいと願っています。

食べると健康になるお弁当、食べると元気が湧くお惣菜、食べると生産者もお客様も、そしてつなぐ私たちも喜びが溢れる「食」の絆を作ります。

# 食は

# 人に良いと

# 書きます。



る  
菜

# 咲菜

sakana

健康って  
なんだろう？

手づくりって  
なんだろう？

nanda?

食の  
豊かさって  
なんだろう？

nanda?



味付けより素材が美味しさの基  
本、だから産地や生産者を訪ねて  
直接に会って話を聞いて土に触れ  
て自分たちが食べたい野菜、魚、お  
肉を分けてもらいます。

健康に育てられた素材だからこそ  
健康につながるのではないでしょ  
うか。

食べると元気になるそれこそが食  
の役割だと思っています。「ねえ、今  
日何食べる？」あなたのこの一食が  
美味しく、楽しく、シアワセであり  
ますように今日も玉子を焼き、お  
弁当を詰めています。

いらっしやいませ。

こんにちは。

おかえりなさい。



## 笑顔咲く

彼女はいい笑顔で店に飛び込んで来てこう言った。この前のだし巻き玉子はサイコー！母を思い出し、涙が出るほど懐かしく優しく感動しました。

ありがとうございます。こちらこそ最高の笑顔がありがとう。ちょっとへこむ時もありますが咲菜にはとてもステキなお客さんもやって来てくれます。朝が早くても一日料理で忙しくても、こんな喜びと笑顔を分かち合える仕事にカンパイ！です。



## 出汁は文化だ

手間はかかるが店で出汁をとる。美味しいと健康には手間がかかる。



## 和歌山県百福梅

まさかね、お弁当の梅干に本物を探すなんて！。脇役のさらに脇役に追いやられている梅干ですが、咲菜は脇役もキラリと光る素材を探し求めて、ついに和歌山の百福梅へ辿りつきました。



## 岩手の契約農場から新米が届く

お米は素材の中でも特別に大切な存在。新米時期には、岩手の契約農場からひとめぼれを天日干しにして分けてもらっています。スタッフは田植えや収穫に研修として現地です。土づくりから水の管理、天候に左右される作物ですので、生産者と共に学び祈る思いで見守っています。お店でフワッと炊き上がった時はこの田んぼを思い出します。作物はすべて人のお世話によつて育つて私たちの食卓にやってきます。決して機械で生まれてきません。お米ひとつぶを大切にしましょう。



## 銀鮭

お弁当の定番の鮭弁当。私たちは脂ののりと臭みのない薄塩で最高に美味しい銀鮭を宮城県で見つけました。



## シアワセを詰める

トントントン、ジュージュー、ジュー台所から美味しい音がする。美味しい香りがしてくる。混ぜる、焼く、煮る、揚げる、美味しいシアワセをお弁当に詰める。喜ぶ顔が街に食卓につながる。



# 食は絆

健康咲かせる  
手づくり惣菜

私たちは「家庭料理」を  
食生活の中で最も価値があり、  
最も重要なものであるととらえ、  
「家庭料理」に込められた  
「想い」「愛情」「優しさ」を  
すべてのスタッフが共有し、  
お客様の食卓に笑顔と健康を  
お届けすることを目指します。

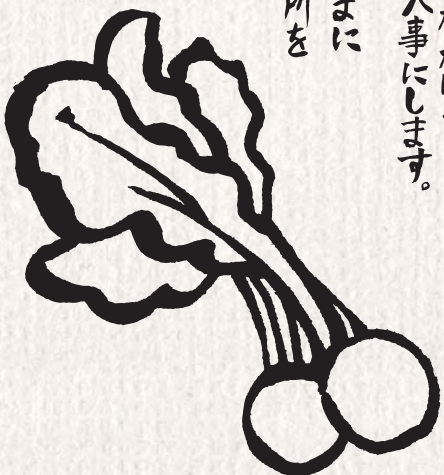
一、おかあさんが一番、  
咲菜が二番。

二、安心・安全で  
健康な料理を  
提供します。

三、その季節に  
いちばんおいしい  
旬の食材を  
使います。

四、お客様との  
つながりを  
大事にします。

五、地域のみなごまに  
愛される台所を  
目指します。



# ありがとう

ほらほら、あわてないでゆっくりよく噛んで。  
ほらほら、テレビ観ないで

こっちを向いて、ちゃんと食べなさい。

好き嫌いはダメ、野菜もしっかり食べなさい。

ひとりの食卓でも

今も母のやさしい声が聞こえてくる。

いただきます、ごちそうさま。

食べものに、作ってくれた人に、土に、陽に、

人のチカラに感謝してありがとうください。

いのちつなぐいのち。



健康咲かせる  
手づくり惣菜

咲菜  
sakana

健康咲かせる手づくり惣菜

咲菜  
sakana