

バランス ニュース

第39号

高橋剛商会

『バランス ニュース』は
ユーザーの皆様と
販売者、メーカーを結ぶ
情報交換誌です。



〒170 0002 東京都豊島区巢鴨2-5-12 5F
TEL03・3576・5811 FAX03・3576・5815
フリーダイヤルお客様センター 0120・76・5812
バランス <http://www.balance-alpha.com/jp/>
お米 <http://www.takahashitsuyoshi.com/>

真室川の食材を紹介する第1弾 芋の子鍋セットを準備中です！

(今年の10月に期間限定で販売予定)

芋煮(芋の子鍋)って ご存知ですか？



山形では芋煮は県内のどこでも、秋には必ず食卓に上がる、郷土料理です。

基本は、牛肉や豚肉などの旨みを煮込んで引出した汁に、里芋と様々な野菜類を入れ、しょう油または味噌で味付けする、シンプルな鍋物です。野外での調理にも向くため、秋の休日には、河原にくりだして、鍋を囲む光景が見られます。

昨年実施された農林水産省の郷土料理のセレクションで、この芋煮がインターネット人気投票で、全国第1位になりました。そのシンプルな味への支持が、地元山形県のみならず、全国に広がっていることを証明する結果になりました。

昨年の暮れに、この芋の子鍋を真室川で長年食べられてきたレシピで再現し、モニター70名ほどの方にお送りし試食していただきました。

結果は大好評！！

里芋がおいしかったです。しっかりしているのに柔らかいのがすごい

里芋が柔らかくとてもおいしくいただきました。煮込むほどコクが出ておいしいです
食材が無農薬なのありがたい
量が多くてびっくり

素材そのものに旨みがあって、とくに里芋が絶品でした！

等、圧倒的に支持の声が集まりました。

というわけで

『真室川芋の子鍋超簡単セット』は10月発売開始にむけて、まもなく野菜類の種まきを始めます。乞うご期待です。

さらに！

モニターの方々からの

素材そのものを販売してほしい！

との声をうけ、牛肉(お米を食べて肥育した高橋の牛)・里芋の販売も予定しております。

(同じく10月)

詳細が決まりましたら、またこの『バランス ニュース』でご紹介しますね。

芋の子鍋セット



芋煮の由来

山形の芋煮は、明治時代に遡ります。

里芋は貯蔵がむずかしいので、冬を前に親しい仲間同士が持ち寄り、川原で芋の子汁の会食を楽しんだのが始まりとされています。

昭和7年に旧制山形高校（現在の山形大学）の学生だった動物作家の戸川幸夫（『高安犬物語』等）は、「新芋の出回る時期には、川原の場所確保が大仕事だった」と回想していますから、「芋煮会」は、山形では長い伝統のあるレジャーだったようです。

1988年に出版された『聞き書 山形の食事』（農山漁村文化協会）によれば、山形県全域で、秋の定番家庭料理として、「芋の子汁」が作られてきたようです。

ただ、作り方や材料は地域によって異なります。



村山地方（山形市等）／しょう油・酒で里芋・牛肉（赤身）・ネギ・コンニャクとシンプル

置賜地方（米沢市等）／しょう油・砂糖で牛肉・里芋・ネギ・ニンジン・大根等具たくさんで甘めの味付け

最上地方（真室川等）／しょう油・みりん・味噌（隠し味）で牛肉（バラ・スネ）里芋・ネギ・コンニャク・きのこと類で濃い味

庄内地方（鶴岡・酒田）／味噌仕立てで、豚肉・里芋・こんにゃく・ネギ・油揚げ いわゆる豚汁

東京で材料を買い集めても、なぜか...



東京で、様々な材料をそろえて試してみましたが、真室川で食べたあの味がどうしてもできません。こんな素朴で単純な汁物で、どうして味に大きな違いができるのでしょうか？

一番大きな理由は、牛肉

真室川の芋の子汁は、牛肉の出汁だけで味を作ります。だから、冷凍と解凍を繰り返した、輸入牛肉やスーパーの肉ではすでに肉汁が流れ出てしまっているの、出汁がとれないのです。

また、高級和牛として売られている肉は、あまり使われていない部位の柔らかい肉なので、これもまた旨みができません。



『真室川芋の子汁超簡単セット』の牛肉は、ブランド牛になる前の若い健康的な牛の、よく使われている筋肉の部位を選び、スライスしてそのまま真空パックしたものですから、肉汁が流れ出さず、旨みがそのまま出汁になります。

里芋の違いも大きいと思われます。里芋はとても弱く病気になりやすい芋です。東京あたりでは、皮をむくと、赤や黄色に変色した、不健康な芋をよく見かけます。また、表面はきれいでも、硬くて舌触りの悪い芋も多いようです。

真室川の里芋が柔らかく、むいても艶やかな白さが鮮やかなのは、豊かな土壌で育てられたから。

栄養たっぷりの堆肥とぼかし肥で、健康な微生物がたくさん育った、ふかふかの土壌です。元気に育ってくれるから旨みが違うのです。



私どもはなぜこれを商品化しようとしたか

まず第一は、率直に美味しかったからです。

私は毎年お米の出来具合を視察に、秋の真室川を訪れますが、生産者のご家庭でふるまわれる芋の子汁の素朴な味わいに病み付きになり、いつしかお米そっこのけで芋の子汁を食べに、真室川を訪れるようになっていました。「この味を都会の方々に紹介したい！」

それがごく単純な出発点です。

そして、今、家庭におけるお米の購買量がすごいスピードで減り続けています。その背景に"おうちで(家族で)ごはん"を食べる習慣が、急激に衰退している現状があるそうです。

"おうちでごはん"文化の衰退は、日本の家族の解体の裏返しのようなのです。でも、私は救いはあると思っています。



里芋とネギを作っている
柳瀬さんご夫妻



なぜなら家族って、最初から"あるもの"ではなく"日々できあがっていくもの"だと思うからです。

「同じ釜の飯」という言葉がありますよね。同じものを食べていると、気持ちや心が通じ合える回路ができてくる、昔の人はそのことを実感として知っていたのでしょ。いっしょに同じごはんを食べる、日々いっしょに集う場所がある、"おうちでごはん"は、「家族の実践」の基本にして、最も大切な営みと主張するのは言いすぎでしょうか？

毎日の"おうちでごはん"なら、飾らない・シンプルで、そしてどこか懐かしいと思える食卓が良い、白米と一汁、一菜、それだけで満たされるような食卓で良い、『真室川芋の子汁超簡単セット』は、そんな家族再生の願いをこめた食卓を、まず気軽に始めてみる、そんなきっかけになることを期待して、ご用意しようと考えています。



芋の子鍋セットには、鍋の具のほかに、地元にはかない最上カブの甘酢漬け、大根の紅花漬けも、こんなにたっぷり入っています！

ごいっしょに、

真室川の里山で、山菜採りをしませんか？
山菜(ワラビ)採りをする仲間を募集します。

日増しに春めいてきましたね。まだ雪に覆われた真室川でも、用水路わきの地肌が見えたところでは、ふきのとうが盛んに芽を出し始めています。



真室川 森の停車場

私ども高橋剛商会は、来年1月に創立5周年を迎えます。そこで、お世話になった皆さまへ、ささやかなお礼をこめてプレ5周年 先取りありがとうございます企画第1弾・・・

真室川の里山で山菜(ワラビ)採りツアーを行います。

予定日：平成20年 6/7(土)～6/8(日)現地集合・解散
参加費：お一人様1万円

なんと決まっているのはこれだけですが、この参加費で、

- ・ワラビ採り放題 ご自宅への発送も無料
- ・地元温泉施設での宿泊 二食付き
- ・みんなで"真室川牛"と"川マス"のバーベキュー食べ放題
- ・希望者は、高橋親子の田んぼや牛舎 見学
- ・希望者は、女甕山 巨木の森 散策ツアー



ウーム！ ありえないツアー企画です。宿泊施設の許容量があるため申し訳ございませんが、限定15組 - 20組様(人数によって変動)に限らせていただきます。申込要領は来月(4月)の「バランス ニュース」でお知らせいたします。とりあえず、6月7日(土)、6月8日(日)は絶対に空けておいてくださいね。

10年間多くの方の健康を支えてきた「バランス」を、無料サンプルで試すことができます。「無料サンプル」と言っても実際の商品と同じものです。小さなサンプルで、短い期間のお試しでは、「バランス」の良さを実感してもらえないと思うからです。



ユーザー様のまわりに、健康・老化・美容で、お悩みの方はいらっしゃいませんか？「バランス」が無料でお試しできることを教えてあげてください。

(株)高橋剛商会では、「バランス」のユーザー様からご紹介された方、販売店等のチラシで「バランス」に興味を持たれた方など、毎月20名様に、「バランス」のサンプルと資料を無料進呈させていただきます。

下記要領で、試されたいご本人様からお申込み頂きますよう、お願いします。

「バランス」無料サンプル申込要領

1. 期間：4月1日(火)
午前9時より受け付け開始、定員になり次第締め切り
2. 申込者：試してみたい方ご本人
3. 申込方法：無料フリーダイヤルへ
FAX(0120-76-5812)
4. 必要記載内容：ご本人様の氏名・住所・電話番号
*無料サンプルは1人でも多くの方に試して頂けるよう1家族様1本とさせていただきます。

「ジェンティール」からのうれしいお知らせ

冬季限定商品「ジェンティール ビューティーオイル」は3月末をもって販売終了の予定だったのですが・・・

「パウダーファンデーションの下地に使えて、とてもいいです」
「乳液、クリームはもう使いたくないので、1年中買えるようにしてほしい」
「アトピーの私には、これしかないんです」
など、たくさんのお客様のご要望にお答えして・・・

スキンケア商品のラインナップに加えることになりました。

これからは、いつでもご購入することができますので安心ください。しかし自分の健康な皮脂を大切にすることが「ジェンティール流」。「ビューティーオイル」は、足りない油分を補うのが目的ですからその日の肌の調子や気候を考慮し、少なめにお使い下さい。



ファンデーションについて・・・
化粧品業界全体が「ジェンティール」と同じように「お肌の健康を優先した化粧品開発」をするなら、我々は化粧品の販売を止めるつもりです。

しかし、残念ながら「商品としての魅力を優先した化粧品」がほとんどなのです。

ということで、「ジェンティール」をお使いいただいている方のために現在ファンデーションを開発中です。

「オークル、ナチュラル、ピンク・・・などがいいなあ」

など、ご意見をお聞かせいただけたら嬉しく思います。

トッシ～



出張美容教室 in 愛知

レポート

行ってきました！

愛知県にある「DD Cafe」さんへ。
「バランス」「ジェンティール」取扱店様で体にいい物しか扱わないこだわりのお店です。

乾燥・敏感など肌トラブルで悩んでいる方、自然派化粧品に興味のある方、化粧品のブランドチェンジを考えている方、すでに「ジェンティール」をお使いの方などを対象に、化粧品の選び方のコツや正しいお手入れの仕方についてお話させていただきました。

その他、
ジェンティールの開発秘話
化粧品業界の実態
化粧品のウソ

など、私の下手な説明を熱心に聞いていただきました。これで、当日集まってくださった方は美容部員から嫌われるくらいの化粧品知識を得ることができましたかもれません。

お電話でお話する以外、お客様と直接接することがほとんどないので、➡



追伸

オーナーの華ママが、大の甘党の私に出してくれた「小倉ホイップトースト」です。ごちそうさまでした。(^^)



とても楽しい時間を過ごさせていただきました。

商品の販売もしない私は、ヘンな化粧品販売会社の間人だと思われたかもしれませぬ。

けれど、高橋剛商会は化粧品メーカーを目指しているわけではないので...これでいいのです。

これからも他社化粧品のご相談でも結構ですのでお気軽にお電話ください。

フリーダイヤル

0120-76-5812

(9時～17時、土日祝休み)

全国の「ジェンティール」取扱店様へ化粧品メーカーを目指さない株式会社高橋剛商会から話すことができる

「化粧品業界の実態・化粧品のウソ・正しい化粧品の選び方・正しいお手入れの仕方」をぜひ一度、聞いてみたいというお客様がいらっしゃいましたらご連絡ください。

素敵なプレゼントを持って伺います。

なお、化粧品についてのまじめで、正直なお話をさせていただきますので、他の取扱商品に不利益になることもあるかもしれません。また販売のお手伝いではありませんので予めご了承ください。

「出張美容教室」募集要項
出張エリア・・・全国
最低人数・・・10名
参加費・・・無料