



# 河昌通信

平成 26 年 11 月  
第 47 号

株式会社河昌 電話：078-733-0791 FAX：078-734-0567  
〒654-0045 神戸市須磨区松風町5-1-22

「現世を離れ河鹿の風に居る」

郁子

女将の母が俳句四季 10 月号、近畿で特選句に選んでいただきました。ありがたいです。僕も俳句しようかな。せいぜいハイクかな！

わさびもちがう、目からうろこが落ちました。

## 海苔のシーズン到来

今年の 10 月は週末になると大きな台風が来襲して、客商売には本当に迷惑な話です。被害はありませんでしたでしょうか？お見舞い申し上げます。

実は、海苔の養殖には、台風と雨は欠かせない要素なのです。

海苔の栄養は、海底に沈んでいるので台風で海をかきませると海底の栄養がまき上げられるのです。また、山や人里から川をとおって海苔漁場に流れ込んできます。

台風が来て海をかき交ぜ、適度に雨が降ると、海苔に必要な栄養分が海に供給されるのです。

あとは海水温度が順調に下がってくれるのを祈るばかりです。

## ポスティング

最近、ご近所にポスティングをしています。自分でチラシを持って 1 回に 800 枚くらい、季節もよくなってきたのでウォーキングがてら、ちょうど良い距離を歩いています。

内容は、女将の徒然・(商品のことは全く書かずに)、日常のことを手書きしています。同じ家に 4 回くらい入れるつもりです。

5 回目にお歳暮の案内をしようと思っています。うれしいことにすれ違った奥さんが、「1 枚頂戴」と言ってくださったり、「チラシ楽しみにしているよ」と励ましてくださったり、「チラシ見たよ」と言って来店くださったり、触れ合いがあって楽しいです。

効果？おかげさまです・・！？

## ワサビの勉強！？。

メーカー品は何でも同じとの認識を捨て、お客様にお届けするワサビの違いを今まで以上によく知るために「金印わさび」と「カネクわさび」に商品についてレクチャーしていただきました。

最近、ほとんどが冷凍・冷蔵の生わさびになっていますが、冷凍タイプは溶かすと(冷蔵庫の中でも同じ)早めに消費しないと傷んでしまう、ということを知りました。

塩分や添加物が少なく、よりフレッシュわさびに近いということです。

同じように思っていた生わさびが、比べてみると随分違いました。値段は高いが、本当においしいわさびもありました。

また、本当のフレッシュわさびはすりおろしたら 3 分くらいで風味や辛みがダウンし、本当に取り扱いが難しいみたいです。

今の時代、冷凍の本わさびの方が美味しいかもです。スーパーで売っている家庭用のチューブわさびも試食しましたが論外でした。

涙なしには語れない試食会でした。

## 個人通信の作成代行

8 月から毎月「お客様の個人通信」作成のお手伝いをはじめ、今 4 回目の作成に取り掛かっています。初めは、何を書こうか困っておられたお客様でしたが、3 回目くらいから、先に原稿をFAXして下さり、私の方ではそれを整理して、フォーマットに当てはめて印刷するだけになりました。進化がすごいです。



## 【発行者プロフィール】

株式会社河昌 代表取締役  
藤井 昌治 (ふじい まさはる)  
生年月日: 1955 年 12 月 16 日生まれ  
出身地: 大阪府東大阪市  
趣味: 夫婦で映画、ひとりで読書

経歴: 大阪市立大学→シャープ→河昌  
打ち込んできたもの: バレーボール  
家族構成: 妻潤子、長女望、長男智大、  
父昭、母佳子  
モットー: 毎日が日曜日

