

たくさんのお便りをありがとうございます。  
**お客様とのふれあい広場**

佐徳・北家に全国からお寄せいただきましたお客様のお声をご紹介しますり、  
私たち佐徳・北家のこと、鶴岡のことを皆様にお伝えするコーナーです。

今月の

PICK UP /  
**ピックアップ**

佐徳で今イチオシの  
商品をご紹介します！

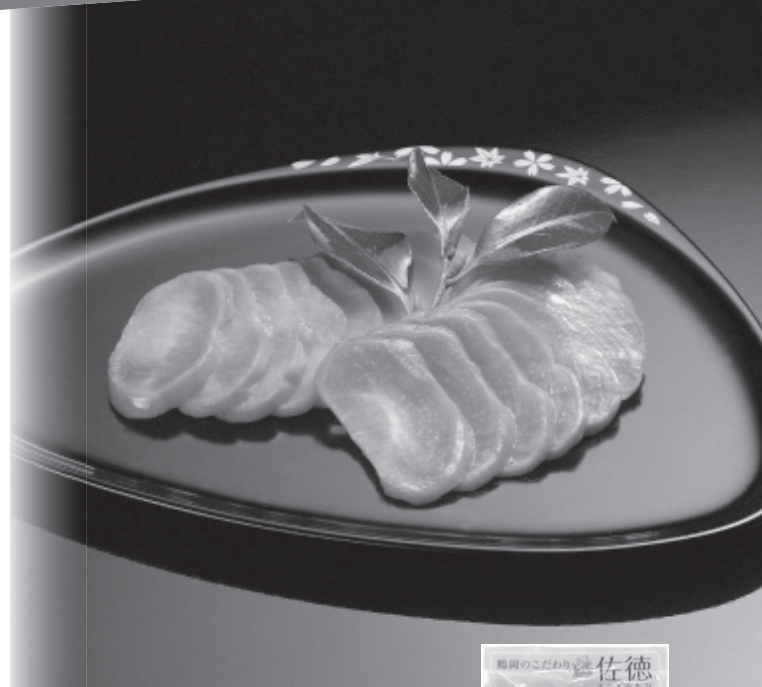
## 元祖赤かぶ漬

本造り、自然色、これぞ元祖の味——

庄内の在来野菜の代表ともいえる「赤かぶ」。  
その赤かぶを当社秘伝の技法で甘酢漬にしました。  
昭和四十三年に、当社四代目佐藤佳吉が地域の特産品をと、一生一品にかける思いで研究開発、酢の働きで着色料を使わずとも美しい色の赤かぶ甘酢漬を完成させ庄内一円に広まりました。  
漬け込みの酢には、りんご酢・ぶどう酢といった、フルーティーな香りとさっぱりながらコクのある酢を使用、甘酸っぱい妙味に仕上げてください。

山形県鶴岡市出身の作家・藤沢周平の文学作品には数多くの庄内の郷土料理が登場いたしますが、赤かぶ漬もその中のひとつで、場面に彩りを添えております。

パリパリとした小気味のいい歯ざわりとさわやかな甘酸っぱさを、ふるさとの味として今年も皆様にお届けいたします。



「赤かぶ漬」

袋入 270g

注文  
番号

504

価格

500円(税抜)



賞味期限：45日間(冷蔵)

※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

ご注文・  
お問い合わせは



鶴岡のこだわり

**佐徳**

s a t o k u

☎ 0235-24-1180



0235-23-3564

997-0011 山形県鶴岡市宝田 2-9-79

## お客様の声

「豆のいい香りがただよう」  
**だだちゃ豆おこわ**

もち米の甘さを引き出す塩加減が絶妙です。レンジで温めると豆のいい香りが漂ってきます。

ひとつの量がちょうどよく、程よく小腹を満たしてくれますので冷凍庫にはっていると安心できます。

今度はおつかいものにしたいと思います。

三重県 M・I様

### 佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます！  
だだちゃ豆の味と香りをそのままお客様にお届けできるように、これからもひとつひとつ心をこめて作ってまいります。

## お客様の声

「だだちゃ豆ごはんに感動」  
**だだちゃ豆ごはんの素**

ふるさとは鶴岡ですが、埼玉の方が鶴岡へ観光に行ったお土産に頂きました。

お盆に帰省して田舎で食べただだちゃ豆ごはんを再現したようなおいしさに家族皆で驚きを隠せませんでした。炊いている途中の香ばしい香り。薄皮のむけた本格的な豆の食感。作り方も手軽で、誰でも作れるだだちゃ豆ごはんに感動すらしています。(中略)ぜひ今後、佐徳さんのだだちゃ豆ごはんの素、お土産に喜ばれる品と、また懐かしい味として購入して帰ろうと思います。

埼玉県 M・S様

### 佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます！「どなたでも手軽に本格的なふるさとの味を」との気持ちで、これからも心をこめて作ってまいります。

## お客様の声

「ワインやビールにも合う」  
**粕漬詰合せ**

ご近所から頂きましたので、いつもはお漬物は食さない私ですが、お礼も言わなくてはいけないと思い、食べてみました。な〜んとワインやビールにも合い、とても気に入り注文しました。しかし他の方に差し上げて残ったのは一袋になってしまいました。

大阪府 H・N様

### 佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます！  
日本酒だけでなくワインやビールにも合うとは新発見です。教えていただきありがとうございます！

## お客様の声

「便利な調理済タイプ」  
**浜の夕陽漬**

近所の知人から旅行の土産として「うり粕漬」をいただいたのがきっかけで貴社の商品を購入(通信販売にて)するようになりました。今回購入した「浜の夕陽漬」は、甘塩の加減が丁度良く、しかも高齢者にも魚料理が苦手な若者にも便利な調理済タイプで、今後御中元や御歳暮にも注文したいと考えています。

福島県 T・T様

### 佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます！  
どなたでも簡単においしい魚のおかず。ご贈答にもぜひおすすめしたい一品です。