



# はちやの餃子通信

蜂屋食品株式会社

2021年7月 第1号

〒985-0011 宮城県塩竈市貞山通3-3-27

TEL 022-364-8211 FAX 022-366-7605



四代目 蜂屋和彦

蜂屋食品は、大正十三年創業でかまぼこ製造から始まりました。餃子は、二代目が戦前満州に行き、そこで味わった餃子が忘れられないという思いから六十年前に製造を開始しました。当時周辺ではまだ餃子に馴染みがなく、餃子を「さめこ」と読んだ人もいたようです。あれから六十年、途中から餃子一筋でここまでできました。これまで支えてくださった皆様に感謝致します。

お蔭様で餃子製造六十周年を

迎えることができました。

最近では、たくさんのお店や会社さんで、色々な冷凍餃子を販売しているところが増えてきました。その中でも「はちやの餃子」を選んでいただき、大変うれしく思います。厳しい状況の中でも、社員一人ひとりが心を込めて餃子を製造しております。この餃子が皆様に届き食べていただくことで、少しでも元気で幸せな気持ちになっていただけたらと思っております。これからも、餃子作りを通して、たくさんの方に笑顔をお届けられるよう日々精進し、コロナに負けないように気合（もちろん対策もして）を入れて頑張っていきたいと思っております。引き続きご愛顧のほどよろしくお願い致します。

「はちやの餃子」では女性が活躍しています！

今は女性が働くことも珍しくはありませんが、弊社では社員の大半が女性です。重い物を持ち運んだりするのも女性がしています。大変な作業もありますが、女性ならではの繊細な気づきがあります。餃子作りに欠かせない材料や製造工程、作業について積極的に意見をもらうので、どんどん工場内や事務所内の仕事の改善を行っています。まだまだこれからということもありますが、そんな女性たちの日頃の仕事ぶりについて知っていただきたいなと思い、皆様に紹介したいと思います。



具材の製造工程において、キャベツの芯取りやら・白菜切りについては、手作業で行っています。特に、にらや白菜については、野菜のドリップを出さず、具材に旨味が出るよう手切りにもこだわっています。具材の中でもキャベツの量が半端ないのですが、混ぜる過程で運ぶ作業があり、かなりの重量で一番キツイ作業です。それを彼女たちはさつと運び、大変さを感じさせません。野菜の目利きもしっかりしています。

**工場内に直売所があり、  
直接販売しております。**



弊社工場内には直売所があり、県内や県外からのお客様にご利用いただいております。場所は、塩釜港湾合同庁舎の近くにあります。弊社の商品は直売所以外でも販売していただいておりますが、商品の種類が限られているので、直売所へ直接買いに来られるお客様が沢山いらっしゃいます。ご自宅用は勿論のこと、土産に喜ばれるからと購入していただいております。私たちも直接お客様のお顔を見ながら対応させていただくと、色々なお声を聞けるので、「よし、また頑張ろう！」と元気が湧いてきます。事務所だけでなく工場の社員ともお客様の声を共有し、餃子製造に生かしています。また、直接ご来店できないお客様でも、

弊社のインターネットサイトや電話等でもご注文を受付けておりますので、どうぞご利用くださいませ。直売所で餃子をご購入の際は、弊社でも保冷バッグや発泡スチロール、保冷剤をご用意しておりますが、有料となりますのでご自宅でお使いの保冷バック等をご持参いただけるとよろしいかと思えます。ご協力よろしくお願い致します。これからコロナ禍で暑さも増し、不便な生活が続くと思われませんが、くれぐれも体調にご留意されお過ごしくださいませ。直売所でもコロナ対策をしっかり行い、皆様のお越しをお待ちしております。

「にら餃子」リニューアル！  
以前販売していた「一番刈りのにら餃子」をリニューアルし、再販致しました。一番刈りのにらではないものの、にらの旨味や香りがたつぷりで、さらに大きさも以前よりひと回り大きくすることでボリュームがアップし、食べ応えのある餃子に仕上げました。肉が多めの餃子で味も濃くなっているのが、がつつり食べたい方やお酒のお供にピッタリの商品です。ちなみに、私はさつぱりと食べたいので、最初は何もつけず餃子を味わい、その後りんご酢をたつぷりにつけて食べています。そうすると

「にら餃子」リニューアル！  
以前販売していた「一番刈りのにら餃子」をリニューアルし、再販致しました。一番刈りのにらではないものの、にらの旨味や香りがたつぷりで、さらに大きさも以前よりひと回り大きくすることでボリュームがアップし、食べ応えのある餃子に仕上げました。肉が多めの餃子で味も濃くなっているのが、がつつり食べたい方やお酒のお供にピッタリの商品です。ちなみに、私はさつぱりと食べたいので、最初は何もつけず餃子を味わい、その後りんご酢をたつぷりにつけて食べています。そうすると

どんどん餃子が進みます。これから暑くなる時期は、特に酢をたつぷりにつけて食べると重たくならず食べられるので、食欲も促進され夏バテせず元気に過ごすことができるのではないかと思います。（あくまで個人的な意見です。）ぜひ、ご賞味くださいませ。



「にら餃子」 12個入 756円

編集担当 蜂屋亜津紗



はちやの餃子ホームページ  
<https://hachiya-foods.co.jp>

または  
「はちやの餃子」で検索！



facebookに「いいね」を  
お願い致します！



LINE登録でお得な情報をGET！