

# 丸善の美味しい生活だより

平成18年 春号 (有)丸善露木商店

当店の自慢は、母と妻の“手づくりの味”です



## 20歳で父から店を継ぎました

当店は、昭和31年に父が創業しました。父の名前が露木善三だったので、店名を丸善露木にしたそうです。私は東京杉並のスーパーに2年間修行に行き、20歳の時に店を継ぎました。

私どものような商店街の食料品店は厳しい競争にさらされていますが、“手づくりの味”で独自性を出しています。

## 絵を描くのが趣味なので、チラシやPOPに活かしています

子供の頃から絵が好きで、今での休みの日にはスケッチブックを持って出掛けます。この趣味をチラシやPOPに活かしており、右のチラシも私が描きました。店内の手描きのPOPも見てください。



## 76歳の母が毎朝4時に起きて惣菜や弁当づくり



手間を惜しまずに手づくり  
しています

お陰様で弁当や惣菜は人気があります。朝早くから母が昔ながらの方法で手間を惜しまずに作っています。特に人気があるのが、寿司弁当で毎日午前中に売り切れてしまいます。また健康面にも気を配っており、キャラブキも油を使っていません。

丹念にとったカツオのダシ汁で  
旨みを出しています



当店の惣菜の旨みのキメ手は、丹念にとったカツオのダシ汁です。これを煮物などに使うと味に深みとまるやかさが出てきます。



午前中に完売の助六寿司

惣菜で一番人気があるのはうずら豆です。白ザラメを使っているので、甘味がまるやかです。



同じ甘味でも白ザラメを使った甘味はまろやかです。当店の人気惣菜うずら豆を、ぜひご賞味ください。

### 弁当の内容はお客様のお好みで変えています



幕の内弁当を担当しているのは妻です。500円～1,500円くらいまで、バラエティに富んだ弁当を作っています。お客様から要望があれば、お好みに合わせた内容で作りますので、お気軽にお声を掛けてください。お煮めやオードブルのご注文も承っております。妻はママさんバレーと声楽を趣味にしていますが、なかなか時間がとれないようです。

### 引越しても味噌だけを買いに来られるお客様もいます

赤味噌と2種類の麹味噌を量り売りしています。これも袋詰の味噌と全然味が違うと、引越しても味噌だけは当店まで買いに来られるお客様もいます。1kgで赤味噌は452円、麹味噌は515円です。





味噌にひと工夫すると料亭の味  
の味噌汁になりますよ！

「デッチ切る」という言葉をご存知でしょうか。

日本料理の隠語で「練り込む」を意味する言葉だそ



うです。味噌にあらかじめ削り  
鰹と切った昆布を練り込んでお



く、こうすると、味噌そのものにグンとダシの旨みが  
加わって味噌汁にした時に味に深みが生れます。ど  
うぞ試してみてください。

昔から味噌には、「味の素」「命の素」「美の素」が  
含まれていると言われていました。毎日の味噌汁で健康を保ってください。

当店では、お中元やお歳暮などのギフト  
にも力を入れています。足柄上地区は無料  
配達、全国発送も宅配便で無料にて発送し  
ております。

