

# あげ通信

Vol.15

## 「松山あげ」素材へのこだわり



松山あげは「こだわりぬいた素材を使用した」「厳重な品質管理を徹底すること」で皆様に安心してお召し上がりいただける製品をお届けしています。

こだわり ①

### 松山あげは自然食品です

松山あげは、受け継がれてきた秘伝の製法と技術を生かして作られた、化学添加物を一切使用していない自然食品です。原料には、北米産の高品質で高たんぱくな大豆を使用しています。また、肥培管理に基づき、使用された農薬について残留農薬検査を行っています。

こだわり ②

### 厳重な管理

程野商店では「種子から栽培・選別・流通まで」すべての工程で厳重な管理が行われた、良質で遺伝子組み換えされていない大豆を原料として使用しています。



松山あげ 素材へのこだわり

## アメリカ ニュージャージー州ミツクで 愛媛県フェア



2026年4月24日、愛媛県フェアに参加しました。  
今回新商品の冷凍なりロールを販売いたしました。  
松山あげはもちろん松山だし、しょうゆ飯の販売など現地のアメリカ人や日系のお客様に大変喜ばれました。  
松山あげは知っているお客様も多く4日間で完売となりました。食の方はお味噌汁、うどん、お鍋に入れるという声が多かったです。冷凍いなりも完売して、今後継続商品として可能性があると実感しました。

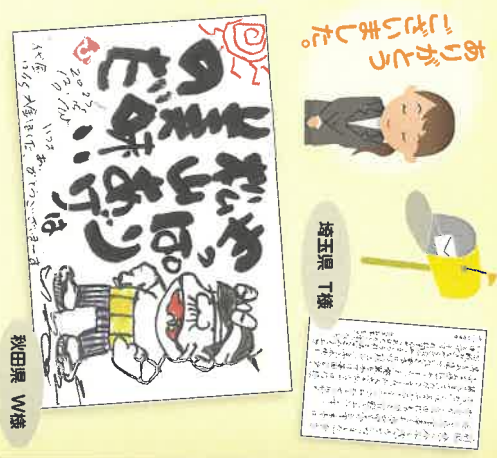
## メディア情報

米国シッピングセンターへのいなりロール輸出について、週刊「愛媛経済レポート」4月6日号に掲載していただきました！



4月下旬よりシカゴとニュージャージーの日系ショッピングセンター2店舗で解凍してすぐに食べられる冷凍いなりロールと味付きの松山あげを販売開始いたしました。専用の機械で瞬間凍結することで美味しさを保つたまま冷凍しています。  
冷凍いなりロールを通じて、松山あげの新たな魅力を国内外に発信していきたいです。

## お客様からのお葉書



前略 色々今年も残り少なくなりましたが、貴店様々で漬物の事と愛護ひ申し上げます。  
平素は真直ぐで案内まで頂き有難うございます。  
本日(日)ご注文の品が届きましたので、お知らせと同時に振り込ませていただきました。知人宅も松山アゲは好評で喜ひのお話がありました。また発送に至っては毎回カシタアゲを受運つていただき本当に有難うございます。今後も高品質のぞがらご縁がありまして引き続きよろしくお願い申し上げます。 敬具  
十二月吉日  
良きお年を!!

## あげあげ通信編集部

「松山あげ」を使った自慢のおうちごはんや「松山あげ」に関する、心温まるエピソードを大募集しています。  
ハガキまたは下記QRコードから応募ください。

〒791-8036 愛媛県松山市高岡町 285-1  
程野商店「あげあげ通信」係



## 焼餅のあげサンド

パリパリの揚げと餅の食感が楽しいおやつにも最適な一品です！



材料・分量(1人分)

作り方

- 松山あげ.....餅の大きき2枚
- 四角餅.....2個
- 焼き海苔(帯).....2枚
- 砂糖.....大さじ1
- 醤油.....大さじ1

- ① 半分にスライスした餅と「松山あげ」をトースターで焼く。
- ② [A]を合わせてタレを作る。
- ③ 焼き上がった餅をタレにからめ、「松山あげ」をはさまみ、海苔帯で巻き、器に盛る。

熱量・栄養価(1人分)	カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物
293kcal	6.1g	2.5g	59.6g	

