

もちつき大会 のお知らせ



皆さま、こんにちは。お客様担当係の田島です。今年も残すところ、あと2ヶ月を切りました。本当に1年あっという間ですね。

さて今回は、日頃の皆さまの応援に感謝致しまして、毎年恒例の「もちつき大会」を開催致します。このもちつき大会は、毎年参加者の方から大好評をいただき、今年で14回目を迎えることになりました。参加されるお客様の人数も毎年増え、昨年は66組220名もの大勢のお客様に参加して頂きました。でも実は、大好評を頂いているのには大きな秘密があったのです！

その秘密とは・・・

こだわり その1 もち米は、有名な「五郎兵衛米」を使用

(粘りが強く甘みが断然に違います)

こだわり その2 味の美味しさを追求するため、精米は前日に行います

(やはり鮮度が命です)

こだわり その3 当日会場のマキ釜でもち米を蒸し、きねでつきます

(ふっくらつやのある極上もち米の出来上がりです)



いかがでしょうか？ 大好評になる理由が、お分かり頂けたのではないのでしょうか。

そんな美味しいもち米を昨年は、9臼(2斗7升)をご用意致しました。(1合がご飯一杯分、一升で10杯分、1斗が100杯分なので、270人分のもち米の量になります) 一般家庭ではなかなか想像がつかない、すごい量ですよ！

おもち以外にも、あたたかい「とん汁」を大きな鍋で作ってご用意しております。忙しい年末ではありますが、今年の楽しい思い出をもう1ページ増やしに、ぜひご家族皆さままでお出かけ下さい。



<手作りのとん汁もご用意>

なお、もち米の準備にあたりまして参加人数の把握をしておきたいと思っておりますので、誠にお手数お掛け致しますが、事前にもちつき大会のお申込みをいただければ幸いです。

日時：12月3日(土) 12時～(雨天決行)

会場：大井建設工業(株) 本社前(駐車場も十分ご用意しております)

お申込み連絡先(参加人数をお伝え下さい)

TEL : 0120 - 33 - 4152

メール : vip@ooi-kensetsu.co.jp



<大勢のお客様にご参加頂きました>

子供用の「キネ」もご用意していますので、お子様の参加は大歓迎です！社員一同、大勢のお客様のご参加をお待ちしております。

お客様担当係田島

追伸

おもちを食べても、売り込みはしません！ご安心下さいね。(笑)