

宮城・山形の あったか ごはん特集



庄内地方の郷土料理『どんがら汁』



きらやか銀行 酒田支店
主任
今野 雅人

どんがら汁は山形県庄内地方の郷土料理のことです。極寒の時期に捕れるタラは、この地域では「寒鱈」と呼ばれており、この寒鱈を豪快に一匹使い、野菜などと一緒に味噌汁にしたものを一般的には「寒鱈汁」、庄内地方では「どんがら汁」と呼んでいます。この時期の寒鱈は脂が乗り非常に美味しい旬の魚です。庄内地方では各家庭で食べられているほか、各地で「寒ダラまつり」が開催されています。庄内地方の美味しい冬の名物「どんがら汁」を味わってみてはいかがでしょうか？

Profile

山形県寒河江市出身。入行10年目の法人渉外を担当しています。仕事において心がけていることは、「お客さまの話をよく聴くこと」、「最後まで責任をもって仕事に取り組むこと」です。



登米地域の郷土料理『油麭井』



仙台銀行 佐沼支店
伊藤 未来

「油麭井」は麭を卵でとじたものをどんぶりにした郷土料理です。だしを吸った油麭とねぎにからむ半熟の卵、そこに登米産のごはんが絶妙にマッチし、ひとくち食べれば、ほっとするおいしさを実感できます。

Profile

私は入行1年目。現在、先輩に指導を受けながらテラー業務を行っています。テラーは銀行の顔であり、常に丁寧な事務処理を心掛けています。最近ではお客さまとも会話ができるようになり、嬉しい毎日を送っています。これから、さらに多くの業務知識を身に付け、お客さまに喜んでいただける商品の提案や「またこの店にきたい」と思っていたけような窓口対応が出来るように、笑顔を忘れず頑張っています。



写真提供：宮城県観光課



趣味の
ブラスバンド

心まであったまる贅沢な美味しさ！山形の『納豆汁』



高橋主任が作った納豆汁を
支店全員で堪能！



きらやか銀行 城西支店
主任
高橋 光子

しんと降り積もる雪。寒さが厳しいこの季節に食べる、山形の郷土料理「納豆汁」は、雪国ならではの知恵でできています。山形では、1月7日に七草粥の代わりに納豆汁を食べる習慣があります。新鮮な食材がいつでも手軽に手に入らない昔は、豆腐、納豆、油揚げ、味噌と4種類も大豆製品が入り、冬の間の貴重なタンパク質が取れる為、各家庭で食べられていました。納豆汁は、体の芯から暖まる納豆汁で冬の間不足がちな栄養素を補い、長い冬を乗り越えてきた歴史があります。

Profile

入行12年目、現在窓口サービス課主任。私のモットーは、仕事も家庭も何事も楽しむことです。2人の子供の笑顔で癒されます。

米沢B級グルメ！ソウルフード！！『義経焼』



きらやか銀行 米沢支店
増子 賢太郎

米沢と言えば『米沢牛！』と思いかべる人は多数いるかと思いますが、ここ米沢では古くから愛され、B級グルメとして注目を集めるのがこれ『義経焼』です。『義経焼』は特性のみそダレにからまる薄くスライスされた羊肉を野菜などと一緒に豪快に焼いて食べる美味しい焼肉です。とても柔らかく、あったかご飯にぴったりで軽くどんぶり2杯は楽勝です。

Profile

入行7年目の融資担当。座右の銘：人間関係は築くは一生崩すは一瞬。当たり前の事を当たり前に行う、を念頭に業務に取り組んでいます。今年は当行野球部が都市対抗に出場できるよう全力で応援します。



冬の新名物『仙台せり鍋』、「根っこ」の旨さに感動します！



仙台銀行
本店営業部渉外営業課
関野 尚也

もはや冬の仙台に欠かせない味となった「仙台せり鍋」。その特徴はなんと言っても「根っこ」まで丸ごと味わえることです。伊達のいろり焼蔵の庄様では、鮮度にこだわった名取産「朝採りのせり」を丁寧に洗って泥を落とし、親方が丹精込めて取った絶品の出汁でいただくことができます。シャキッとした歯ざわりと爽やかな香りを是非お試しください。

Profile

私は入行6年目、現在渉外を担当しています。お客さまとの会話の中から、お客さまが何を望んでいるのかを常に考え、喜んでいただけるよう日々努力しています。銀行のバスケットボール部にも所属し、昨年は国体にも出場させていただきました。このようにバスケットボールに打ち込める環境があるのも、役職員の方々の応援や周りの方の支えがあるからこそ日々感謝しています。仕事もバスケットボールも両立できるよう頑張っています。



写真提供：
伊達のいろり焼 蔵の庄

