

宮城・山形の じもとの「麺」特集



きらやか銀行 北営業部 主任 **木村 拓也**

Profile

山形県鶴岡市出身、法人渉外を担当しています。本業支援を通じてお客さまからの信頼を得る仕事を心掛けています。休日は4歳の双子の娘達と遊びに出かけます。山形県は自然が多く、天気の良い日はアウトドアを楽しんでいます。

コシのある食感が最高！庄内名物『麦きり』

「麦きり」とは小麦粉を薄く伸ばし、包丁で細く切るその作り方に由来しています。うどんより細くツルツル・もちもちとした歯応えが特徴です。喉越しの良さが食欲をそそる一品で、夏場の食事に最高です。庄内地方では多くの蕎麦屋が「麦きり」を提供しており、年越しに蕎麦ではなく「麦きり」を食べる家庭もあるほど。生そばとの合盛りメニューも好評で、一度に二つの味が楽しめます。



◀麦きり



きらやか銀行 新庄支店 お客様サービス課 課長 **佐々木 美穂**

県外からの来店客もたくさん！大石田『次年子そば』！

「次年子そば」は、程よいコシと喉越しが魅力の大石田の逸品です。そば打ち体験、大石田そば街道など県内外から多くのそば通が大石田を訪れます。また、爽やかな秋風が吹く9月頃には、白い花が一面に咲き誇るそば畑を見ることができます。



▲次年子そば

Profile

新庄支店、お客様サービス課課長、平成9年入行。二児の母であり、仕事も家庭も充実した日々を送っています。来店されたお客さまから喜んでいただけるよう、笑顔あふれる親切丁寧な窓口作りを心がけております。

ラーメン大好き山形県民が愛する夏の風物詩『冷やしラーメン』

冷やしラーメンは、山形県が発祥の冷たいスープでいただくラーメンのことです。基本は醤油味のラーメンで、スープをキンキンに冷やすために、氷を入れることもあります。さっぱりとした味わいで、暑い夏でもべろりと食べることができます。盆地である山形は毎年暑い夏となりますが、県民は冷たいラーメンを食べて乗り切っています。

冷やしラーメン▶



きらやか銀行 さくらんぼ東根支店 **種本 広輝**

Profile

入行3年目の渉外担当。常にお客さま第一の姿勢を貫き、地域の皆さまのお役に立てる銀行員を目指し努力していきます。中学校から続けている野球が趣味で、現在も銀行のモーニング野球チームで活動を続けています。



仙台銀行 気仙沼支店 **大浦 裕太**

Profile

私は入行3年目、現在渉外を担当しています。常に心がけていることは、お客さまの立場に立ち悩みや問題点を伺い、それぞれのお客さまに合う最適な提案を行うため、一緒に考えて解決していくことです。これからも、一人でも多くのじもとホールディングスのファンを増やすことを目標に頑張ります。

気仙沼の高級食材で作った『フカヒレラーメン』

気仙沼は、中華料理の高級食材フカヒレの一大産地です。ラーメンの上にフカヒレを乗せた「フカヒレラーメン」は、とろけるような食感がたまらない贅沢一品で、たっぷりのコーラーゲンで、男女問わずお肌がもちもちになります。



▲フカヒレラーメン



仙台銀行 石巻支店 **三澤 志帆**

B級ご当地グルメ『石巻焼きそば』

石巻焼きそばの最大の特徴は、味付けをする前から麺が茶色いこと。生の茶色い麺を使っているのは石巻地域だけで、麺の上に目玉焼きをのせて完成です。B-1グランプリにも出場し、ご当地グルメとして全国的にも有名です。



▲石巻焼きそば
写真提供：宮城県観光課

Profile

私は入行4年目、現在預かり資産を担当しています。お客さまに金融商品を提案しご成約いただく中で、契約はあくまでもスタートであり、その後のアフターフォローがお客さまからの信頼を得るための過程で、お客さまから何でも相談いただけるようになることが私の中のゴールだと考えています。これからも皆さまからのご指導により、成長できるように努力してまいります。

新・ご当地グルメ『仙台麻婆焼きそば』

「仙台麻婆焼きそば」は、元々は仙台市内の中華料理店のまかないから生まれた仙台のご当地グルメです。その名の通り、焼きそばの麺の上にピリッと辛い麻婆豆腐がたっぷりかかっています。麻婆豆腐の辛さが暑い夏でも食欲をそそります。



▲仙台麻婆焼きそば

写真提供：中嘉屋食堂 麺飯甜



仙台銀行 上杉支店 主任 **齋藤 聡**

Profile

私は入行8年目、現在渉外を担当しています。お客さまとの信頼関係を第一と考え、お客さまのニーズを把握し金融サービスをご提供することで、信頼を深めパートナーとしてお役に立てるように努めています。これからも一層、お客さまから信頼していただけるよう、自己研鑽に努めてまいります。