

伍代長谷部のすべて





ゆ  
っ  
くり、  
ゆ  
っ  
くり、  
て  
い  
ね  
い  
に。



急いではいけない

この子達と同じように

1日1ミリの成長を目指す



農薬を使ってまで

傷を隠すことなく

いびつな形を矯正しない

そのままを伝える

伍代長谷部のポリシーです

# 伍代長谷部の一年

卯月  
4月

母の日ギフト コンシエルジュ開催

会員の方のお母様に贈る  
オリジナルギフトを伍代長谷部と一緒に  
贈りましょう。

皐月  
5月

母の日 5月第2日曜日

父の日ギフト コンシエルジュ開催

会員の方のお父様に贈る  
オリジナルギフトを伍代長谷部と一緒に  
贈りましょう。

水無月  
6月

父の日 6月第3日曜日

第一回御中元ギフト

関東地区を中心とした御中元ギフトのご案内が  
始まります。  
お世話になったあの方へ、  
長谷部ギフトを贈りませんか？

文月  
7月

御中元東日本 7月15日まで

第二回御中元ギフト

関西地区を中心とした  
二回目の御中元ギフトのご案内が始まります。  
迷った場合は7月15日がお薦め。

葉月  
8月

御中元西日本 8月15日まで

最大の祭典「新物」

全く市場では流通しない、  
生産地だけで起こる新物販売。  
私たちが九州より会員様だけに送ります。

柚子胡椒

黄金唐辛子  
種まき開始

成長

柚子胡椒用  
黄金唐辛子  
収穫開始

上半期は全て柚子胡椒に使用する  
黄金唐辛子を育てる時間に費やす

大葉胡椒

畑を耕す  
大葉種まき  
開始

苗畑のうね作り

成長

大葉収穫

計三度に渡って収穫

黄金唐辛子  
種まき開始

成長

黄金唐辛子

畑を耕す  
柚子胡椒・大葉胡椒用  
黄金唐辛子  
種まき開始

苗畑のうね作り

成長

柚子胡椒・大葉胡椒用  
黄金唐辛子  
収穫開始

黄金唐辛子商品  
種まき開始

成長

長月

9月

新物準備開始

気候や、土のコンディションによって生産量が左右する為、この時期にならないと販売量が分かりません。

神無月

10月

新物予約案内開始します

ご案内する基準は非公開としています。対象となりましたお客様へのご案内方法はメールを1通のみ通知致しております。  
※先着順 お一人あたりの購入本数上限有り

霜月

11月

新物予約販売開始

御歳暮ギフト開催

一年間お世話になった方へお歳暮用ギフトを贈ってみませんか？贈る方の特徴をお教え頂ければ、伍代長谷部も一緒に考えてオーダーパッケージ致します。

師走

12月

お歳暮

新物一般ご案内開始します

ご案内メールが届かなかったお客様へ  
会員様限り微量ながら販売を致します。  
※予約販売時に在庫があった場合のみと限らせて頂きます。(在庫切れの際は販売不可)

睦月

1月

新物一般販売開始

「義理ギフト男性編」

職場やご近所、先生やお世話になっている方へ  
安価なものは嫌だが、ちょっとした物を贈りたい...  
そんな義理でも手を抜けないあなたへギフトをご提案。

如月

2月

バレンタインデー

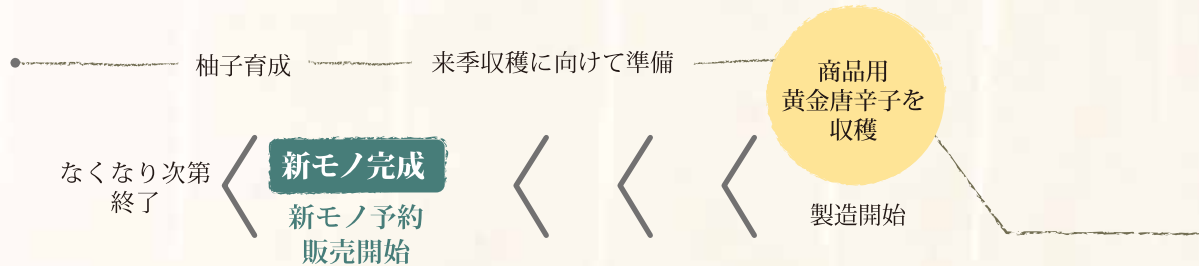
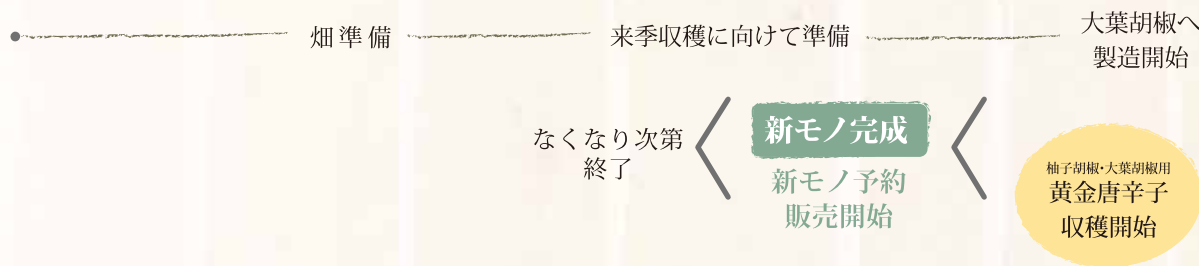
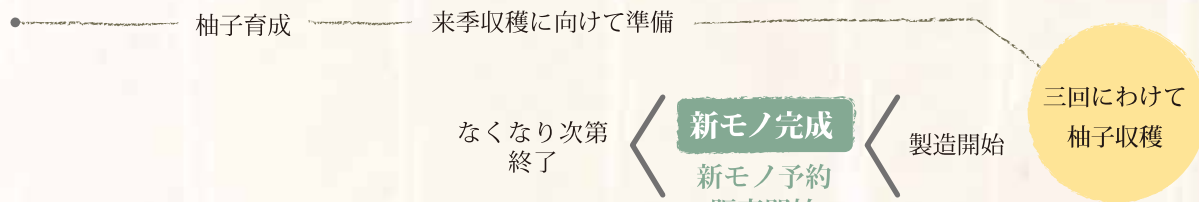
「義理ギフト女性編」

ちよっとオシャレな物をもらってしまっただあなた...  
お返しどうしますか？もうクッキーの手は使えない。  
そんなあなたに、伍代長谷部が女性向けにパッケージを致します。

弥生

3月

ホワイトデー



# 伍代長谷部のコラム

伍代長谷部ってこんな風に  
ご利用頂いています

## コラム1 平均

**お一人のお客様の平均金額は「6,411円」でした。**

一般の食品会社さんや柚子胡椒メーカーさんの平均金額の3倍以上の商品をお求め頂きまして大変嬉しく思います。店舗やスーパーなどにも置いていない事から送料を考慮しての一度にお求め頂いているケースもあると思います。それでも食品のお取り寄せ通販サイトに比べ、2倍以上のお取り寄せを頂いている事にスタッフ一同、一層頑張っていきたいと思う次第でございます。

## コラム2 男女比

**男女比率は「ちょうど半分づつ」です。**

食べ物で、しかも調味料というジャンルになる訳ですが、通常女性のお客様が8割を超えるのは、スーパーのお客様事情でもよくある事です。  
しかし、男性のお客様にもここまで多くご利用頂けるとは予想を超える結果となりました。  
それを踏まえウェブサイトは、男性のお客様にも親しみを感じてもらえるように見やすさ・分かりやすさを重視しています。  
これからも、大人の男性・女性のお客様から同等に親しみをもって頂きますよう精進して参ります。  
ご愛顧ありがとうございます。

## コラム3 会員層

**会員様の中で多数を占めたご職業は会社経営者・役員の方でした。**

この情報もまた、大変驚きました。  
一般的に、企業内としての比率では「営業職などのスタッフの方がほぼ全員を占め、会社経営者・役員の方は数人」という構成です。これに習い、営業職やサービスの皆さまにもご利用頂ける、通“な贈り物としての柚子胡椒に、と思っておりました。  
しかし最もご利用いただいていたのは会社経営者・役員のお客様、その次に主婦層という職業の結果となりました。  
どのようなシーンで、どのような想いでご注文を頂いているのか。ご注文の意味を考えながら今日も発送しています。



## コラム4 年齢層

お取り寄せを頂く中で最も多い年齢層は、40歳から59歳まで、

その年齢の方が全体の半分以上を占めています。

この世代の方に限らず、五代長谷部の商品をお求め頂いている事は大変嬉しく思う限りでございます。これからも、お一人おひとり丁寧に柚子胡椒をお届け致します。

## コラム5 人気絶大

最もご予約・お取り寄せが多かったのは「期間限定新物予約販売の333本」

当初100本の予定で、ご要望を頂ければ幸いと考えていた新物のご予約受付。

該当するお客様にメールを送信致しました所、あつという間に当初の予定を上回るご予約の数となり、近所のみなさんの助けも得ながら何とかご用意した次第です。また、1年間分の販売予定の数まで到達するのではないかと、お昼にメールを送らせて頂きましたが、数時間後には打ち切りとなった次第でした。

毎年の生産量が異なる為、天候の恵みとの相談になりますが、次回も一人でも多くのお客様にお届けできるよう頑張っておりますので、これからもよろしくお願ひ申し上げます。

※この商品は、一定の情報を満たしたお客様にメールのご案内を1通行なうのみで、宣伝広告・お電話・お手紙などは一切行っておりません。1通のメール案内を受信されていないお客様は、その他の商品からまずはお試し下さいませ。時期が来ましたら当店からご案内申し上げます。

## コラム6 最高

最も一度のお取り寄せでご利用頂いた金額は「26,523円」でした。

これだけ多くご利用頂きまして大変幸せにございます。よくご利用頂いているお客様でしたが、この金額に近い金額はその他常連のお客様も多数いらっしゃる状況で、ますます頑張っていかなければなんと身を引く縮める思いと、日々の活力として過ごしている次第でございます。

## コラム7 最多

最もご利用を頂いたお客様の回数は「1年間に5回」でした。

何度もご利用して頂ける事もまた大変嬉しく、お気に召して頂けたのかなと心踊るようでございます。

2013年度からは定期お届け便のご注文も受付を開始し、自動的に冷凍庫の在庫に合わせて補充されるようお届けする形にも、取り組んで参りたいと思っております。



# を頂きました

神奈川県川崎市在住 塩見 主税様 51歳

「和風総本家」で知りました。

いわゆる柚子胡椒とは全くの別物です。

これは、「柚子胡椒」ではなく、「伍代長谷部の柚子胡椒」です。

初めて購入した際は、従来の柚子胡椒と同量程度使用し、余りの辛さに汗しました。

柚子胡椒は鍋料理に付き物のようですが、

焼き鳥、冷奴、麺類の浸け汁、浅漬けにも利用し大変重宝しています。

汁の中で粘らずに、さらっと解れる点も高評価です。

七味や一味の代用として幅広く使用でき、七味等とはまた違った風味を楽しめます。

僅かな量で確かな辛味と高い香り、品物の単価は決して安くはありませんが、

使う量が少なくてすみますので、長い目で見れば、質的にも妥当な価格だろうと思います。

大葉胡椒は、山葵の代わりに使っていますが、なかなか良いです。

ただ使用量には柚子胡椒同様に注意が必要です。

新物の鮮やかな緑色は、他に例がなく、客人に食卓での話題も提供してくれました。

黄金唐辛子は、京都で見掛けた事がありました。

当時は特に気にも留めず、紫外線で色が抜けた鷹の爪かと思っていました。

今回、新物のセットで初めて黄金唐辛子という品種であることを知りました。

辛い唐辛子としては、沖縄の島唐辛子や小笠原の木立唐辛子が有名ですが、

それに劣らぬ辛さです。

唐辛子は水を控えて炎天下で育てれば刺々しい辛さになりますが、旨みはなくなり辛さとともに旨みを併せ持たせるには育て方にも工夫が必要なのだろうと感じさせます。

黄色い色は唐辛子を連想させるにくく、料理の味付けに意外性をもたらしてくれました。

ただ、冷凍保存は使用時に結露する場合があります、瓶の中でダメになる場合があります。

より少量をアルミ・パッケージに密封し冷凍保存するようにする、

そして使用時は解凍し振り出しに詰め替えて、短期間で使い切るように心掛けるなど、

常温での使い勝手、食卓における使い勝手を良くする工夫がないものかと思っています。

いずれも非常に珍しい品で、かつ素晴らしい品です。

このような品を安定的に生産、提供いただけることにお礼を申し上げます。



# お客様に感想

他にもお客様の感想が沢山届いています

新潟県魚沼市在住  
34歳女性のお客様より

天然柚子胡椒専門店  
伍代 長谷部 様  
ご丁寧にご連絡ありがとうございます。

ずっと気になっていた伍代  
長谷部様から待望の  
ゆず胡椒、また大葉胡椒をご購入でき、誠に  
嬉しく思っております。

今現在、鍋物はじめ焼き物、蒸し物等、色々な  
料理にご使用させていただいております。

・他のゆず胡椒では感じた事のない『香り』、目で  
感じられるゆず胡椒、大葉胡椒の『綺麗な色』  
そして、『トウガラシの風味とゆずの風味』初めて  
食べた時、想像以上の美味しさにびっくりしました。  
・ゆず胡椒、大葉胡椒の取り扱い方法、保存  
方法も明確にお教えた事は大変有難  
かったです。※最後まで美味しく召し上がって  
いただく為の伍代長谷部様の商品に対する  
想い、お客様への丁寧な対応を感じました。

香川県高松市在住 川西 憲司様 65歳

私は柚子胡椒は大好きな香辛料でして、10年ほど前からはデパートやスーパーで購入しないで九州の手作りの物を購入してまいりました。それで満足しておりましたが、今回「伍代長谷部」様の柚子胡椒を知り食させてもらい今までの物との食味の違いにびっくりして片時も離せなくなりました。まず味に深みと風味があること、塩分が程よく山椒や柚子の香りも上質です。冷凍庫で保管しても全く品質が変わらなく利用しやすいことです。

福岡県福岡市在住 井手 豊也様

ゆず胡椒を使いだしてまだ数ヶ月しか経っていないので、はっきりしたことは言えませんが、このゆず胡椒は、少量でも十分で、香りも良い色も良いと思います。鍋料理には勿論ですが、子供たちはこのゆず胡椒を気に入ったみたいでステーキに使用しています。

東京都港区在住 来海 清様 51歳

何しろ味が良い。大葉コショウも柚子コショウもとても良いです。味勝負で良いじゃないでしょうか。

神奈川県相模原市在住 女性のお客様より

メールでのご案内や商品に対してのとりくみ。お客さまを考えての取り組みや対応に心がこもっているのが感じられる。製品のすごさ色きれいな、美味しい等

埼玉県羽生市在住 78歳男性のお客様より

純粋な「ゆず胡椒」だと思います。  
以前、他社の品をお土産で購入しましたが、  
塩辛さ?のような味でした。

茨城県小美玉市在住 55歳男性のお客様より

他とも食べ比べましたが、今はこれのみです。  
色、味ともに良く安心して食べております。  
又友人にお分けた所、とてもスパイシーで  
感激していました。

神奈川県横浜市在住 60歳男性のお客様より

とても美味しく頂いています。これから益々貴社の  
商品が活躍の季節に成り楽しみにしています。  
携帯用に小さなチューブに入った物を作って  
頂きたいです。

東京都板橋区在住 26才男性のお客様より

本日注文していた『柚子胡椒』が届き、早速  
先ほど肉にのせて食べたのですがとてもいい  
においが口の中に入ると同時に爽やかさと  
辛味が大変おいしかったです。また注文させて  
いただきますので、今後も応援しています。  
おいしい柚子胡椒をありがとうございます





#### ■ご注文方法

- インターネットよりご注文 下記のURL、もしくは  とご検索ください。
- お電話でのご注文 ※本会員様で2回目よりご注文の方からの受付となります。
- FAXでのご注文 ※会員様のみにお知らせしますため、非公開となっております。

#### ■お支払い方法

- クレジットカード払い お支払い手数料はございません。



- 代金引換 お支払い手数料 / 一律315円いただきます。
- 銀行振込 お支払い手数料は各種銀行により変動いたします。

#### ■お届けについて

- 配送会社 / 佐川急便 ヤマト運輸  
お届け方法 / 飛脚クール便

お届け時間帯は下記より選べます		
(午前中) 8～12時	12～14時	14～16時
16～18時	18～20時	19～21時

まずは一般用サイトへお越しく下さい。

 <http://godai-hasebe.com/>

ご注文は会員登録をされた方のみ、商品ページへご案内いたします。

