



# あじまん創業50周年

## 復刻あじまん第4弾決定!!

### 2月の土日祝販売!

山形

# あじまん新聞

第005号  
H27年2月発行  
株式会社 あじまん

秋田

**紫いもチーズ**

ホクホク紫芋あんの甘みと  
チーズの嬉しい出会い

山形

**塩キャラメル**

塩キャラメルが入ったあじまんです。  
すっきりとした甘さ  
大人気の味

沢山の投票、本当にありがとうございます。復刻あじまんは、あと1つ! あなたの食べたいあじまんは果たして3月発売になるのか?それとも幻で終わるのか?

2月20日までに投票して下さった方の中から抽選で150名様にバスタオルが当たります。(発送は3月となります。)



現在、山形では①クリームチーズ&ブルーベリーと②キャラメル&カスタードと③スイートポテトチーズと④アーモンドチョコが大接戦!! 秋田では①バナナポテトチーズと③塩キャラメルが僅差



簡単!おいしい!

## 十勝あんレンピ

④おはぎ(10個~12個)  
~お彼岸に手作りしませんか?~

- 材料:もち米3合 十勝あん2袋  
作り方:  
①もち米を洗い、水に浸して一晩置きます  
②炊飯器にもち米と通常の水量を入れ、炊きます  
③すりこぎ等で炊き上がった餅をお好みの程度に潰します  
④餅を均等に分け、あんこで包みます(ラップを使うとカンタン!)

甘さ控えめで上品なお味の  
おはぎの出来上がり!おススメ!!

⑤あんこパフェ(4人分)  
~さっぱりとおいしいパフェです~

- 材料:ヨーグルト1パック(400g)  
お好みのフルーツ  
十勝あん 1/2袋  
作り方:  
①器にヨーグルトを入れ、お好みのフルーツを盛り付けます  
②フルーツの脇にあんこを添えて出来上がり

# あじまん山柳 & エピソード

今回も沢山ご応募を頂き、本当にありがとうございます。



里帰り  
あじまんのみせ なつかしむ

しんしんと  
降る雪の中 あじまんの  
ほのかに香る あんを求めて

鈴木さん(東根市)

毎年、雪の便りが届く頃になると、なんとも云えないあじまんの甘い香り。私が村山地方から置賜地方に嫁いで来たばかりの頃、その頃まだあじまんなは、置賜には店舗がなく、三夫婦、三世帯だったおぼあちゃんのため、上山駅前より購入し当時の糠の目駅までJRを利用して帰りの電車の中で、私のひざの上でほかほかの出来たてのあじまんのあま〜い匂いが車中いっぱい広がって…。若かった私は思わず恥かし〜くなって、席を立てて連結部に移動し、立って、ひたすら降りる駅まで顔を赤くしていたものです。そんな恥かしい思いをしてまで「おぼんちゃ、あじまん買って来たよ〜!!」と手渡すと、大変喜んで、「うーだな皮薄い小判焼みたことない」と、完食してくださいました。今では、とても良いエピソードです。

伊藤さん(高島町)



息子が保育所に通っていた頃、買物にいくたびに「すきなお菓子」を買っていたんだよ」と言っていると、「あじまんがいら〜」と言っていて100円をにぎりしめ、一人で走っていて、お店の中まで聞こえる大声で「あじまんください〜」と叫んでいました。(笑) あじまんなをほおぼりながら満面の笑顔で戻ってきたかわいい息子は、今はもうパパです。今はその息子の子供もあじまん大好きな双子ちゃんです。

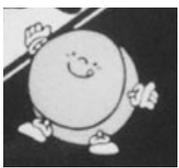
武田さん(東根市)



## あじまんイメージキャラクターの変遷



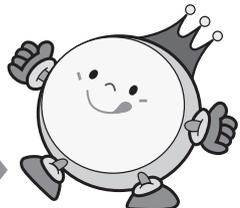
初代 1985年頃



2代目 1988年頃



3代目 1994年頃



4代目 あすまる君 2003年〜

1980年(昭和55年)「あじまん」の名称が決定。1981年頃からイメージキャラクターが登場し「あじまん坊や」と呼ばれ親しまれていました。時代とともにデザインをリニューアルし、2002年キャラクターの名前を公募。寄せられた2,307もの候補の中から「あすまる君」が選ばれ、現代に至っております。

## お店あれこれ

木造からプレハブへ…仮設店舗の素材やデザインも時代とともに移り変わってきました。昭和から平成へ…あじまん1個の価格表示が時代の流れを象徴しています。



'80年(S55年)頃 1個60円



'85年(S60年)頃 1個70円



'85年(S60年)頃 '88~90年(S63~H2)頃 '91年(H3年)1個80円 '94年(H6年)1個90円