

あいちょう 2017年9月号 第78号

あいちょうだより

来る10月6日に当社主催の親子料理教室を開催致します。地元美味しい食材を親子で作る楽しい講習です。今月中旬の当社フェスブックとチラシに詳細を載せますので、興味ある方はチェック♪!

<p>相長 星が浦店 営業時間 AM9:00~PM8:00 銚路市星が浦大通2-7-1 ☎52-1772</p>	<p>相長 芦野店 営業時間 AM9:00~PM8:00 銚路市芦野1-1-7 ☎36-8881</p>	<p>相長 美原店 営業時間 AM9:00~PM7:00 銚路市美原4丁目1-8 ☎39-4141</p>
--	--	---

初めまして
いつも美原店をご利用頂きありがとうございます
鮮魚係の伊藤です。宜しくお願ひ致します
秋といえば「食欲の秋」……
おいしい食べ物がいっぱいの時期ですネ!
この時期には食べられる旬の魚
鱒、鯉、鮭、秋刀魚、鱈など色々ありますが、
我が家では毎年楽しみにしているのが秋刀魚です!!!
新鮮な秋刀魚が入ればすぐに刺身にします。
あの甘味が最高で何枚でも食べられますヨ
(作るには面倒ですが、食べるのは早いと…ハハ)
他に塩焼きにして、たっぴりの大根おろしを付けて食べたり
菖蒲揚、煮付け、寿司、蒲焼き、フミレ汁と
美味しく食べています。
魚っておいしいですネ☆☆



愛国一横丁 ちえ店長の



今月の 窓可窓窓

「あがりめ さがりめ」
絵・つちだのふこ 学研プラス
わらべうたのあがりめさがりめめの絵本です。
表紙の絵は、おかつは頭の女の子。その頭のかたちで作られているボードブックです。
この遊びを知らなくても大丈夫。うしろに楽譜がついているので、一緒に歌って楽しんで下さい。
小さい人達は、わらべ歌が大好きですかね!

こんにちは。星が浦店 倉田です。
いつも当店御利用頂きありがとうございます
9月に入り秋の気配を感じるようになりましたね。
秋といえば、芸術の秋、収穫の秋、食欲の秋です。
今月の秋の絶品がテーマです。
秋の絶品といえば、秋の小鮭、中鮭、大鮭、とろろ鮭、
我が家は漁師だから、海の幸はいつも身に付いてます。
その中で、思い出すのは、父が鮭をエビ、お白子を取り出して、それを刺身にしたり、食べていました。
ムヒロもって、食べてみると……!
トトロ!!で美味しかったです。今でも思い出して食べています。
"鮭のお白子の刺身"が、私の秋の絶品です。(と山田君に聞いてみました)



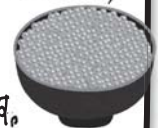
皆様、お元気ですか。カレンダーの上では立秋がすぎ秋です。
私、着藤芳考(芦野店精肉部)4回目の節目です。
今回の話は、私の趣味について話します。
以前にも話したと思いますが、河釣です。7月よりヤマメ釣が出来ます。そのヤマメを使った南蛮漬の話です。
7月~8月時のヤマメではなく、9月~10月時のヤマメを使います。なぜかというと、身が少し大変に美味です。
自作の場合は、ヤマメを30分ほど焼いて、片栗粉を付けて、油で揚げます。タレは、味噌と玉ネギ、ニンジンピエをスライス、タかの粉、白ごまを合せて、2~3日漬入です。
これは、1年に1~2回の楽しみなので、9月に入ると、友人とヤマメ釣に行くつもりです。
大変に楽しみです。
又、店の方でも皆様とお話したいと思っています。
お話し出来る時を楽しみにしております。



会長通信 秋味番 No.86



銚路にしては、暑かた夏も峠を越え、秋らしい青空が多い頃です。いつもあいちょう便りをお返し頂きありがとうございます。
今年も生い、生さんまは水揚げが少なく高値ですが、道東沖ではいわしが豊漁です。刺身や塩焼きも旨いけれど、私は圧釜で梅干と煮込んだいわし梅煮とつみれ汁が大好物で、2日に一度の頻度でも大喜びのたまりません。
たまたま、秋の味覚と言えば、誰が何と言おうと「いくら油漬」が一番です。熱いごぼんにカースパンでこんこん盛りにかけて、ぎざみ海苔をふれば、絶品丼のてき上がり!
何杯でもイケますが、2年に1回と途中で、ドクターストップが入る美味しいけど悲しい食べ物です。
残念な事に今年も水揚げが少なく、昨年に更に高い予想なのが、外れる事を強く願っているところです。
食後のデザートとして秋フルーツも外す事はできません。子供頃は茶色アム長一郎と、う梨とあげ柿はかりで、これ程好きで食ってきましたが、二十世紀の水々しさに感動した事を覚えています。今はシャキシャキ感があり、甘味も強い、草水が最も売れ筋ですが、日持ちがしないのが難点です。食を扱おう商いで、20秋もたつて来ましたが、互に、位美味しい物が一杯で売場も華やかです。
右肩上がりの体重と負に、いつ、適度に旬の物を頂いていきたいと思います。(笑)



会長