

あいちょう 2017年10月第79号

あいちょうだより

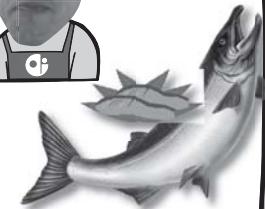
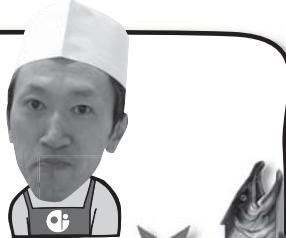
いつも当店を御利用 いただき
ありがとうございます。

惣菜を担当しております小林です。

今回のあいちょうだよりは、紅の味という事で、
せっかくなので、本当に使っている紅鮭をおすめさせていただきたいと思います。

脂のり、塩加減等その時代ベストのものを、市場から仕入れ、店内にて
骨取り、切身加工をして毎日販売している紅鮭弁当と曜日限定(火、土曜)
販売の、川弁当にも使ってます。

アスタキサンチン(美肌効果、アンチエイジング作用)をどの鮭よりも豊富に含む
紅鮭入り弁当をどうぞ御利用下さい。



初めて…!!

いつも相長 美原店をご利用頂きありがとうございます。
レジ担当の宮本です。

もう10月ですね～ 本当に1年なんてあといふ間に
過ぎ去り 今年も後3ヶ月ですね～ 早いもんですね
朝、晩々急に冷え込んで来てすでに「秋」が
足でやって来ますね～

秋の果物ありますか? 私は果物が大好きなのです～(笑)
梨や柿、が“どうひと”色々と今時時期にいか食べれない
物が沢山あります。

なんと言ってもイチオシなのが“万衣足名”という品種なのです～
これが下絶品の甘さなのです!! (〃)(〃)

馬鹿以下と思って是非一度 御賞味して欲しくて。
早く食べてないと店頭から姿が消えちゃいますよ～

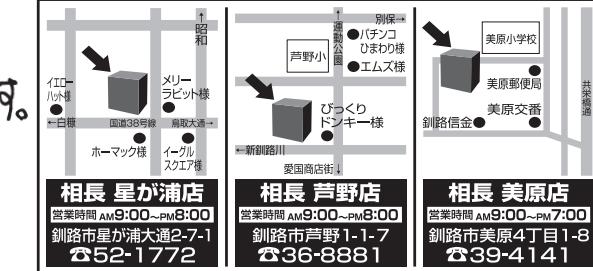


愛国プ一横丁 ちえ店長の



今月の お可可函本

「タコめし」 つきおかようた 白泉社
海を見下ろす岬のはずれのタコのお弁当屋さん。
太い眉に立派なヒゲもあって、一見タコには見えま
せんが足が沢山あるところをみると確かにタコ
のようです。でも、その沢山の足で詰めて握って・
振ってお弁当を手渡すのを見ると足と言うより手と
言った方が良さそうな気がします。
次から次へとやって来るお弁当箱の注文にこた
えて手際よく具材を結めるタコさん。明日の
おススメ弁当はホタテわっぱだそうです。どんな
味がするのが食べてみたいですね～。



こんにちは! いつも当店御利用頂きます。
ありがとうございます。星が浦店レジ担当“夜木”です。

季節の変わりゆきと共に、鍋の時季が

やって来ましたね。今時季の鍋と言えば

当然に並んでいた秋鮭の石狩鍋!

私は秋鮭の頭部(軟骨、骨)が好きです。



普段余計な野菜、きのこ類を多く入れて家族用樂
鍋を用ひます。いざがス!(?)

ネット会議に参りました。“エヤカ～ん、カバチャ～ん、
レモンを掛けてくれるお茶漬けの子さんか

何人かおり子にその中の男の子が昨年の散歩の日

幼稚園で自分のおひちゃんおばあちゃんを描かせ

私を描いてお店に届けられた。

とても良く描かれており幼稚園の

お母さん数人が見てしても

似て描けています……と手を掛けて絵を

感激しました。帰り又来ましたへ

てきつて帰るお子さんもありました

とても可愛い…。この嬉しい事

程に秋晴れの佳景張って下さい。

皆様も身体に気を付けて御来客お待ちください。



会長通信 №87 「私の好きな紅」

道内の山々は昨年以上に紅葉で鮮やかに彩られて、頂上には冬将軍も
やできましたね。例年より朝晩暖かい感じですが、確実に肌寒くなっています。
季節の変わり目、風邪などひかぬようご注意下さい。



ところで秋の色と言えば紅色、茶色、黄色が秋色御三家と思っります。
特に紅葉の紅でイメージされる食べ物は、紅芋、紅玉(りゆう)、紅鮭などあります。
今日は私の大好きな紅生姜のお話を。国内では千葉や高知の生姜が生産量が多い
ですが、加工した紅生姜の多くはタイや中国産ですが、品質は遜色ありません。
秋のお彼岸、墓前や仏壇にお供えるちらし寿司やおひり、赤飯にも欠かせません。
と、言つても赤飯に紅生姜の組み合わせは北海道だけだと、大半時代にあります。
反面、牛丼やチャーハンの付け合せに紅生姜をピクリとした思い出があります。
いくら紅生姜が好きと言つてもチャーハンには薔薇煮がベストですから。
ただ生姜だけ食べる大変に美味しいと、すぐおこぼれます。好み焼きや焼きそば等
主役を冠する最高の駄菓子と思つます。会長はまた自分も、これからは紅生姜の
おなじ使命を果たしていきたいものです。合算。

