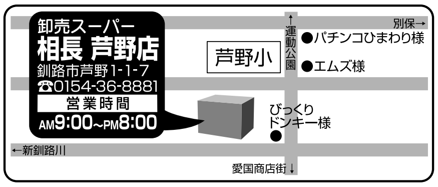
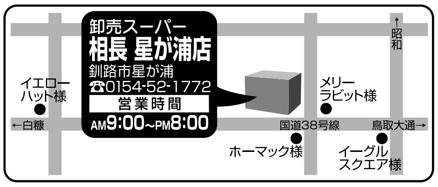
あいちょう

あいぢょうだより

今月の童話「一葉のめがね」は大人が読んでも
楽しい、粘土で作った達人とそのエピソード集。
コアかがやきとコア鳥取で借りられるので是非一読を!

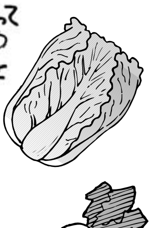
2012年4月号

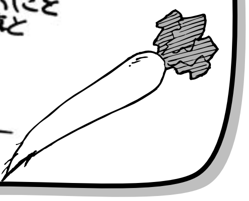




いっも当店を、ご利用頂き誠に有難うございます。
4月から声の大きさと元気の良さだけで星が浦店の店長を務めることになりました深出と申します。
まだまだ未熟ですが今後ともよろしくお願い致します。
また青果の仲間に精肉にいた佐藤さんが私の新しい相棒になりました。
今は佐藤さんの指導と店長職の勉強の真最中でいい刺激でもありますが、正直てんてこまいの毎日です。(佐藤さんは私以上に?)

と、ことでようやく待ちに待った地場野菜が順番に出てくる時期になって来ました。先日、阿寒町の農家さんからのメールで「春笑い」という白菜の新しい品種ですが、ハウスの中で元気にすくすくと育ち出番を待っているのを見ました。
ハウスの中は大変暖かいのですが、今年は例年に比べ雪が多く露地の作業はまだ先のようで農業の大変さを改めて感じました。
私たちに出来る事は、この丹精込めて作られた野菜のおいしさをしっかりお伝えしながら、お客様に笑顔の満足を感じてもらう事と思っております。
5月連休明けには、この春笑いも出荷ができそうという事ですので楽しみにお待ち下さい。
また、今年も農家さんから直送される大根や芋など昨年以上に販売致しますのでどうぞよろしくお願い致します。





いつもあいちょう星が浦店をご利用いただき誠にありがとうございます。私、精肉部門担当の大森と申します!釧路は桜の便りは、まだまだ先の様ですが、春の行楽シーズンのお弁当(ごちそう)作りに、ちょっぴり使える?!小ワザをご紹介致します。定番と云えば、やっぱりからあげ!!揚げ方のコツ…肉に下味をつけ卵を揉み込むと、ジューシーに、そして170°Cの油にお肉を一度に全て入れます。そうする事で、温度をいったん下げる事で中まで火が通りより美味しく出来ます。鶏モモだとジューシーに鶏ムネでは、さっぱりとヘルシーに!豚コマ(切落し肉)をまるめてからあげ風にしても、美味しいですヨ!当店では大パック商品を販売しており、冷凍保存で小分けにして色々なメニューにお使い下さい。桜の便りを待つ間に、アレ、コレ、とお弁当の中身を考える時間も、なかなか素敵な時間だと、私は思っています。料理は、まだまだ勉強中の私ですが、お客様に食べ方やメニューのご提案ができます様、がんばっていきます…これからもどうぞ宜しくお願い致します
皆様のお越しを心よりお待ちしております!

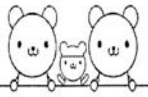
芦野店店舗担当
斉藤芳彦です。

毎日毎日が三寒四温の日々、当店を御利用頂き誠に有りがとうございます。
私は趣味として川釣りを楽しでいます。その中でも特に、アメマス釣り、ヤマメ釣りが好きです。
アメマスは年中釣れる魚で、秋と春先には大物が釣れることで、釣人は我先に朝は早くから夕方まで川と対話をしています。
私達の釣りは他の釣人とちがう所が有ります。それは、自然に配慮した釣り方です。
他人は、(餌として)プラグやルアーをつかい釣をしています。プラグ、ルアーの場合は、川の木々等にひっかかってのこった場合は3~5年ほど、川の底にのこりますが、私達のつかっている仕掛等は、糸(テグス)は、1年ほどで自然にかえります。又プラグルアー等をつかわず、自然にすぐかえる素材で出来たエック等(玉子)をつかっています。
釣場が色々な物で汚れがめだちます。釣人のマナーの悪さが有ります。
中でもジュース缶、ペットボトルなど自然にはもどらない物が多え、いかに一人一人の自然を大切にする気持が、有るかないかだと思います。

"自然は大切に"。

又、お客様に喜んでもらえる店作りにがんばります。当店においでの時は、
きがねなく"言葉かけて下さい"。心より御来店お待ち申し上げます。

愛国プウ横丁
ちえ店長の



今月の
おすすめ本

今月は、大人用でご紹介します

偉人・ミニチュア粘土人形+エッセイ「一葉のめがね」
高山美香　猫の事務所

札幌在住のイラストレーター高山美香さんの手になる、古今東西の有名人の人形54人(体)の写真集です。ちまちま人形と名づけられた手に乗る大きさの人形ですが、その存在感の大きさに驚かされました。人形に合わせて作られた小物たちにも!!です。添えられた手書きの紹介文の面白さも群を抜いています。2009年発売以来私の店の人気者。お祝いやお見舞いなど大人の贈り物に興味のある方はお早めにどうぞ!!

プー横丁　鈴木

社長通信 No.18

今月もあいぢょう便りを読んで頂きありがとうございます。
先月号でご紹介した鹿生肉フェアでは、たくさんの方にお買い求めはモチロン、ご試食やアンケート回答を頂きありがとうございました。
お陰様で当初予定していた数量では足りず、追加追加で予想を上回る反響で、鹿肉に対する暖かいご理解ご支援に正直ビックリしております。
鹿肉の消費拡大への提案も50を超える積極的な声を頂き、今後に生かしていきます。
残念ながら、フレッシュでの販売は時期が終り脂ののった秋口まで待たなければなりませんが、冷凍肉の販売はブロックで4月15日より開始します。
今回初めてしゃぶしゃぶでの試食販売でしたが、美味しくないとの声は一件もなくお子様にも喜ばれました。
今後も手軽な料理提案も含め、しっかり取り組んでまいります。
できればもう一つ、釧路の生産でシェアが高い馬肉も販売したいのですが、どなたか良い方法があれば是非お教え下さい。
皆様からの情報をお待ちしております。