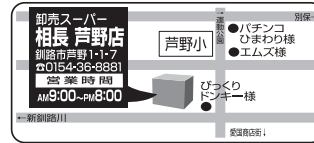


あいちょう あいちょうだより

9月10日のNHKBS放送は剣路の長こんぶを
使ったの特集ですが、当社お取引先のこめしんさんが
出ますよ。そして来月は当店が幸せボンビーガールに!

2014年9月
第43号



社長通信 No.46



8月のラフェスタのラーメン、えぞ鹿料理
グランプリの出品作、ご当地ブランドフェスと
秋が来る前にしっかり食べつくしています。

9月にはどんぼくを始め、管内各地のお祭り、くじらフェア
そして10月の厚岸かき祭りまで美味しい物が目白押し!

今年にはさんまが高い分、いわしがお手頃で旨いです。
脂がのってるし、調理が簡単!さんまと包丁で丁寧に
卸さなければなりません、チャチャッと手開きでちょっと
包丁入れるだけ。刺身やたたき、天ぷら、蒲焼き、つかれと
何でも旨い。昔は道に落ちてても誰も拾わず、ゴミが
突いていたのに、今では小樽の高級寿司店でも人気の
ネタになっていきます。



剣路のサバも刺身で食べられるようになりそうだし、
再び水産都市復活の兆しですね。

そして、先日は佐藤浩市のロケ現場に遭遇しましたが、
「僕らがいた」に続き、「思い出のマーニー」や「アオハライド」
などマンガの撮影地や、赤ちょうちん横丁、幸せボンビーガール
まで、益々目が離せない剣路です。



豊田ブー横丁 ちえ店長の



今月の 窓守窓窓

わらわてる わらわてる クレヨンハウス
20人の作家さんが描いた笑い顔の絵本です。中には、
泣き笑いや動物・お化けの笑い顔ナシのものもあります。
文字ナシ絵本なので、たとえ人おもしろいかもしれませんが、
そこは自由に読んで下さい。
本の最後に「とっておきのわらい顔を貼ってください」と
書かれています。とっておきの一枚を貼って、絵本
を完成させて下さい!

こんにちは! あすしりりの登場 芦野店 藤本です。



まだ暑い日も時々ありますが、朝夕はだいぶ涼しくなって
秋を実感する今日この頃.....

夏の体力消耗に一気に息が詰まる所ですが、これから
「食欲の秋」に変わり!! 食べ過ぎ注意!

夏から秋へ涼しくなると食べたい欲求に負ける日々が言われて??
毎年、秋以降 どうしても少しづつですが、お腹が膨らみ、コリてきます。

そこでおすすめ! 秋の味覚、秋の魚、



こんには、コレステロールの代謝促進や肝臓強化に優れた効果を
発揮することで、話題のタウリンが豊富です。

こんの薬効は主に脂にあるので、火焼き魚にする時は、
姿のまま脂を落とさぬように、火焼いて下さい。

お刺身も美味しいけど、糸網火焼が一歩 取高!!



こんにちは、星が浦店惣菜部 深澤です。
車月、夕と涼しくなり、秋を感じるこの頃です。

秋は、食欲の秋、収穫の秋と、おいしい食材が恋しい
季節です。また、寒くはなるけど、金魚も恋しくなります。

去年は、家庭菜園でメロン作りに成功したので、今年は、
スイカ作りにチャレンジしました。結果は、みごと3玉収穫する
事が出来、みんな大喜びでした。

カレーやミソ汁を作る時は、火から30分ほど、人参を取って来て作ります。
どうもこうし、枝豆は、十五夜に収穫出来れば、いいなと思っています。

ハウスの中のミニトマトは、まだまだ収穫が楽しめそうです。
また、去年は冬に家の中でミニトマトを育て、春に食べるまでには、
今年もチャレンジしてみようと思っています。

惣菜コーナーの 今月の食材の旬の肴は、脂ののった、さんま蒲火焼刺身
とこれと真いかの火焼そばです。どうぞご利用下さい。



いつも当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
星が浦店 鮮魚担当 中田です。

剣路の短か夏も終り、秋の気配が感じられる今日この頃です。ね。
私は樫菜町、隣町(田舎)で育ちました。
祖母の口癖で、思い出すのが、カツカツ入りの新じゃがとかぼちゃの塩煮、
赤ジャコが入った冷たいみそ汁.....です。

大きい鍋にたくさん作ってくれるのです。姉妹で争って食べた記憶があります。
夕の頃は美味しい食べ物がある時代ではなく、おやつはいつも塩煮でした。
冷たいみそ汁は作りだす余裕がなく、夕の味と違って、しみました。

味は今でも鮮明に覚えています。
また秋といえば.....食欲の秋。食卓に脂の乗った物ばかりはかせませんね。
その他にも美味しい野菜、果物、秋鮭、筋子など入荷して来ます。お刺身、塩焼、チリソースなどお料理のリポートも増えますね。

かまはオリーブオイルとの相性が良いので、油を使うお料理にはオリーブオイルがおすすめです。
今年も豊漁を期待し、お安く提供させて頂けるよう
鮮魚、一周頑張りますので、よろしくお願ひ致します。
朝晩と日中の寒暖の差が大きいです。こ
うぞ体調管理にお気をつけお過ごし下さいませ。

