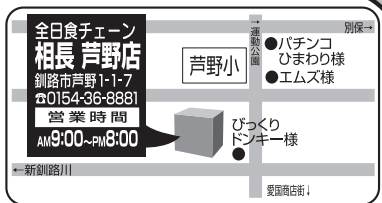






あいちょうだより

2月に大好評を頂いたお肉のおどろき市。2015年5月号
 今月27日に第3回目を準備中です。 第51号
 鹿肉やカネヒロジギスカンなど、普段特売しない物も。



いつも当店をご利用いただきありがとうございます。
 星が本店 青果部 米屋です。
 今回は我が家でよく作るピーマンの肉話です。
 いつも鳥の挽肉を使うのですが
 作るたびに塩がタタきたり、コショウを入れすぎたり
 味付けがいつもうまくいかなくて、油で揚げた後、
 肉の固さが気になり作っていても、いつも残ってしまい
 困っていました。そんな時、料理上手な方から、教えていただいたのが、なんと...
 鳥のタタキでした。(ビックリ)
 さっそく作って見ると、味付けの心配もなくて、
 手でこねる手間もなく、油で揚げても、肉がやわらかく、
 冷めると固くなりなくて、いつも残ってしまっていたのが、
 今なら作る量が、増えたと行ってます。
 お弁当に入れて持って行き、美味しかったと言われるくらい、私の中では
 絶品に祭りしました(ヤッター)
 今では作る量が、多くなって大変ですが、
 美味しかったの一言が嬉しいです。

愛国プー横丁
 ちえ店長の
 今月の
 窓守守め本


「むしむし」とことごとくいくの？
 林よしえ アリス館

青い空に白い雲。赤いりんごの上に乗った水玉模様の
 虫の機嫌の良い顔。表紙の絵を見ただけで、何だか楽しい気分になりそう。...で、ページを繰ったらず出て来るのは、
 6本の足で歩き出すやつぱりニコニコ顔の“りんごむし”や
 緑に黒のしまも鮮やかな体で、ぴょんとはねる“すいかえる”なんて変てこりんな生き物たち。
 次々に背中に乗せて、リズムの良い言葉遊びで進む絵本の最後は、いいな～!! 乗ってみたいな～!! と思う人も多いと思います。サ、絵本の世界で遊んで下さい!

あいちょうフェイスブック
 毎日更新中!!




いつもご来店ご利用ありがとうございます！
 Facebookでおなじみのあゆみんこと芦野店須藤です！
 私には小学校の頃から弟と2人、いつも忙しい母に代わり祖母がご飯を作ってくれました。
 煮物・炒め物・汁物と何でもござれなおばあちゃん。生魚を食べるのが嫌いでも私が好きな刺身をよく食卓に出してくれます。さんまが
 同な時期は調理に手間隙かけて作ってくれます。
 お母さんと自分の嫌いなものは食卓に出ないので私が
 ビーマンを初めて食べたのは大きくなってからでした！
 そんな母が作る料理の中では肉料理が絶品ですわ
 私の好みかわかってらっしゃる(笑)そして家族内で煮物の
 天才といわれているおばあちゃんの作るやさしい味の
 煮物料理が我が家の絶品料理です!!
 私も先日、うま煮を習おうとしたのですが分量、手
 分量の量り方で味付けしていくおばあちゃんを見ると私
 にはまだまだ...まだ? くらい修業が必要みたいです。



社長通信 No.55

美味しいものを食べたいなあと思った時に
 よく思い出するのは、博多で味噌鍋を食べに行った
 時、おつまみで食べた牛のレビ刺! 良食の
 ごま油と塩にアサツキを散らしたタレに付けて、何気に
 口に入れた時の衝撃は、脳天までトクゲル旨さが突き刺
 さったようで、今でも忘れられない絶品の味です。
 残念ながら、もう二度とレビ刺は食する事が出来ない
 分、あの味覚を超える物に巡り合っていない日は、ちょっと
 切ない気がする。そういえば、切なく涙が出る程美味
 かったのは、小学校に入ったか入る前だった時にしょう紅熱
 (今でいう溶連菌)にかかり、現在の図書館の所に連つ
 いた市立病院に隔離された時に食べた桃缶。
 付き添いもなく、金網で覆われた窓の隙間から、妹を
 背負った母が、桃缶とミニカーを差し入れてくれて、泣きながら
 食べた遠いあの日。幾つになっても、母は命の泉のようです。
 お袋さん、ありがとうございます。いつまでも元気でね。



いつもご来店いただきありがとうございます。
 まだまだ寒い日が続いておりますが、いかが
 お過ごしですか? 今回は、わが家の絶品をご紹介
 致します。トマトヒラスバラと玉子の炒め物です。
 ①玉子はスクランブルエッグにして先に炒めてよけて
 おきます。トマトはくし形に切り熱したのを使った
 方が良いでしょう。アスバラはななめ切りにして皮の固
 い所は取ります。
 ②アスバラを炒めます。
 ③そこにトマトを加えて炒め、汁がたっぷり出る様に
 ④先に炒めておいた玉子を最後に入れて混ぜて出来あ
 がりです。調味料は、塩、こしょう、正油のみ、ト
 マト好きにはこの炒め汁がスープの様でもってこい
 の一品で、色とりもきれいで、簡単ですので是非皆
 様も作ってみてはいかがでしょうか。レヅ係麻場です。
 ※分量(玉子2~3)(アスバラ2束Xトマト3~5)4人分

