

あいちょうだより

先日、出張先で泊まったホテルの受付はAIロボットだけでした。無人のスーパーも現われ、単純作業でなくても人と置き変わっていく時代。機械に出来ない、優しさをまたもや来なくなる店になりはげ

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

釧路にも春到来です。今年は桜の開花が早いようで、楽しみもいっぱいですね。あいちょう便りを愛読の皆様こんにちは。美原店の木村です。今回のテーマは「もう一度食いたい母の味」です。もう半世紀前の事なのに記憶が定かでない部分がありますけど、その中で唯一覚えていた「母の味」はシメジです。[おせじ]の具材は大根の葉を草を乾燥させたのを、冬寒い時期に食べるのが最高でした。その時以来、食べたことがないのと同じ味で、食味出来れば、最高ですね。今でも思い出は代表的な母の一品です。多分、天国の母は「おせじかい……もつたさん食いたのあはさし」と苦笑いながら言っているのでは？

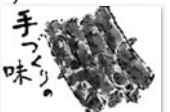


愛国プー横丁 ちえ店長の 今月の 窓可窓窓

「めろんさんがね…」とよたかずひこ童心社 人気のおいしいともだちシリーズ。今回のともだちはめろんさんです。お店の棚の一番高いところに飾られていたのに「あきちゃった」と言って、ごろんごろん外に出てしまっためろんさん。いいのかな～?! ねこさん、いぬさんが見つけて、ごろんごろんしているうちに坂道で「ごろんごろんごんごん! あっ、あぶない!」と思うでしょう? でもニッコリ、きっぱりな決めゼリフ。「しんばい ごむよう!」でちゃんとへんしんするのでご安心下さい。



もう一度食いたい母の味というコンセプトが……私は毎年楽しんでいる物があります。それは、母の作る しめじです。火田でしめじを育てているので、時期になるとしめじの中に入れる南蛮みそ作りが始まります。しめじ、みそ、たまご、たまごの材料を大さじ5個で焦がさすように火にかき、2〜3日もち作り出来上がったみそを しめじに巻いて揚げて作ります。みそは、甘、中華、激辛と何れも作りますよ! 私もしめじ作りは、手伝います。内職のついでに黙々と巻きます。この人気ご時期に「おせじ」を出来たか〜い? と、あちこちから連絡がくるくらい! おせじだけじゃなく、色々料理に使えるので便利です。いつか 私と南蛮みそ作りに挑戦してみたいと思っております。以上 芦野店 精肉部 担当 出村 でした。



こんにちは!! (^^) いつもあいちょう美原店をご利用頂きありがとうございます。レジ担当をしております宮本です。最近日は長くなり、下は暖かく上着が必要ですね!! さて母の思い出の味ですか昔々…私が小学生位の頃に母が作ってくれた鰯の生姜焼を食べたのを思い出します。(わりと肉に生姜の味が染み込んでいて、おいしかったです〜(笑)) その頃は普通に鰯を食べていたのに今ではほとんど高級品になって、今では中々食べる事ができません。美味しいバーコンなんて特に…(泣)

鰯が店頭には並んで何十年がかりに母の味を思い出して作ってみようかと思っております!! 再現できるか心配ですがやる気満々!!



会長通信 愛情料理 No.93

小さい頃、おばあちゃん子で育った私は、今でも祖母が作ってくれた料理を懐かしく思い出せる事がある。新富町で下宿を営み、賤いをしてた中で、手際よく何でも美味しかったが、今でも食べたのは、パン入酢豚とニシン煮けた。その後あの味を越える物に一度も出会っていない。

私の母は創業した店の切盛りと4人の子育てで目の回る忙しさだったはずだけど、遠足や運動会のお弁当は一年の集積のようなお弁当と中身の充実ぶり、お昼が来るのがいつも楽しみだった。



高校に入ると、毎日工夫のお弁当で、100%完食。また、おやつにエスビーのカレー粉と砂糖を使って揚げたカレー餅はなんぼでも食べられます(笑)

当家の母の味No.1は三代続いた野菜たっぷり雑煮ですが、家を離れて初めてウチの雑煮が一般的でないのを知ったのがショックでした。それでも年中食べたくなるのですが、大変手間がかかるので正月が来るのが、今が待ち通しいのです。私の子供達も帰省したら、あれ作ってあれ食いたいと妻を喜ばせています? が、こうして一人一人の母の味があるのは素敵ですね。合掌