

あいちょうだより

にぎやかなロウソクも終り、後は年末と

クリスマスに向けラストスパート! 今年ケーキは
12月16日まで予約できるがたくこんありです。

<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 AM10:00~PM6:00 釧路市美原4丁目1-8 ☎39-4141</p>
--	---	--

こんにちわ♡

いつも当店をご利用頂きましてありがとうございます。
星が浦店 日配担当 松村です。
お天候も悪くお過ごしでしょうか。みなさん風邪などには
気を付けて下さいね!

秋も深まり、ワインの美味しい季節になりました。
11月の第1土曜日はボジョレーヌボの解禁日です。
そこで私のおすすめするワインに合う料理を紹介しまし
た。お肉とチーズのチーズケーキ... 作り方は簡単です。
白ワインと赤ワインで、耐熱皿に並べ、パセリとオリーブオイル
をかけたオーブンで焼けばOKです。
もう一つのおすすめは、コスト商品の1kgローラーです。
チーズとトマトがワインにピッタリです。ぜひお試しください。



愛国一横丁
ちえ店長の



今月の
窓可可窓窓

「おせんべ」やけたかな、 童心社
こがようこ・構成文 降矢なな 絵

見開きいっぱいの火鉢の上の網の上に並んだ
白い丸。おせんべ やけたかなでページを繰ると
やけた! でこんがりキツネ色に焼けたおせんべが
ビックリまなこで登場。次々に違う顔が焼き上
がって、最後はいたずら顔でニッコリ。
これ以上はない単純な繰り返しですが、小さい人
の手をおせんべに見立てて遊ぶわらべ唄の絵本
です。
絵本を読みながら、遊んでもらえますように!!

こんにちわ!

いつもあいちょうにご来店、ご利用
頂きありがとうございます。
芦野店の鮮魚担当 やっちこと 斎藤です。
気がつけばもう11月。雪の便りも聞かされてきましたね!
今年も残りわずか2ヶ月、疲れを溜めずに
乗り切りたいですね。
そんな疲れをいよしくれる ポクの好きな食べ物は
「おち天」に「おちポン」です。
釧路の繁華街「末本」に繰り出した時には食べ
て元気になる。
特に天ぷらは、塩を食べるのが好きで、「味茶塩」が好きです。
外はサクッと、中はクリーミーと書いて、今! よだれが
垂れこそうです。
お酒もすすみ、飲み過ぎには注意したいです。
美味しい物をたくさん食べて元気をつけよう!



いつもあいちょう芦野店をご利用頂きありがとう
ございます。
精肉部門担当の手塚です。
さて、今回は「ワインに合う料理」という
テーマなのですが、私はお酒の中で唯一、ワイン
が飲めないで、主人の居酒屋で提供している
メニューを紹介します。
一時期、TVコマーシャルでも流れていた「いぶり
が、こりクリームチーズ」というメニューです。
秋田県の漬物物で、少しセのある「いぶり」が、こりに「クリームチーズ」を
のせたり挟んだりして食べるのですが、お酒の中でもワインに一番合う
そうです。他にも、甘味のあるお酒(日本酒など)にも合います。
「いぶり」が、こりを切って「チーズ」をのせるだけの簡単な料理なので、
お酒が好きな人もそうでない人も是非お試しください。



会長通信 No.99 中華三昧

中国の流通事情を視察に行き、四日間
上海・広東・杭州・四川と中華三昧。
パクリ料理以外は、全て食べられたけど、さすがに
食べ残した感満載、体重もレッドゾーン突入寸前。
帰国して羽田第一ターミルに向かっていると、何故か
小腹がすいて目についた卵かけごはん屋さんに直行。
ホントは永谷園のお茶屋に、タイサンしか塩辛が一番だど
こんなシンプルなお食が心を癒し、日本人だと再認識。
朝ドラではないけど、食べれる幸せが次のエネルギーに
なります。それにしても15年前に行った中国からは想像もつかない
程、文化の進歩と若い熱気に圧倒された旅だった。
安定・保守志向の日本と、トライアル&エラーの早い繰返しの
中国の差は益々開いていく危機感まで感じた。ただ、
新しいスーパーのお菓子や乳製品、カップ麺コーナーには
予想以上に日本のメーカー製品が多く、フードコートでは
カレーライスを食べている若い中国人も多く嬉しかった。
13億人の国の日本や北海道の可能性の高さを知る4日間。
日本の端っからでも、釧路の食財を発信し続け、伝えて
いかねばと改めて思いました。

