

紅玉新聞

経営理念

- 一 私達は、あそびのある暮らしを守り、未来につながる安心と感動を手渡します。
- 一 私達は、「人と地域の縁」を大切にして次代のいのちを育む企業です。
- 一 私達は、素直な気持ちで出会いに感謝しよるこびを分かち合う仲間です。

いつもえんぼうと紅玉にご来店下さいまして誠にありがとうございます。
この度、当店をご利用下さる皆様へこれからもよりよい情報発信を致したく「紅玉新聞」を発行することになりました。
皆様から頂いたお声を元に作る新聞です。今後ともえんぼうと紅玉を宜しくお願い致します。

くれないはいば

いつも紅玉へ足を運んで頂きありがとうございます。

最近はずっかり春めいてきて、外の空気が清々しく気分が向上します。

朝早く仕事をすることがこんなに楽しく嬉しいことだと毎日実感しています。

春という季節は冬のためこんでいた体の脂肪をデトックスする季節です。季節の山菜や葉ものをとって自然の成りゆきに合わせてまいり。秋田は四季が明確で恵まれた環境です。春という季節を体一杯に感じていきたいものです。

店長：高橋紅の紹介

最近、思いやりハツカリと長髪をショートにしました。

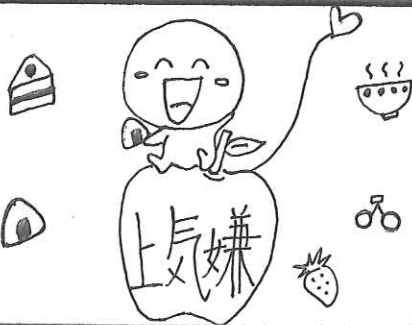


料理を作る時の店長はより一層真剣な眼差しです。

大湯村から十文字へ嫁いで6年。雄物川町が母方の実家ということもあり、県南には深い縁があります。えんぼうと紅玉の店長として精進致しますので今後とも宜しくお願い申し上げます。

スタッフ紹介

紅玉へ足を運んで下さる皆様へ、より一層、紅玉を知って頂きたく、スタッフの紹介コーナーを設けさせて頂きました。今号は調理担当の「播磨タタ恵子(ハヤマタエコ)」を紹介致します。どうぞ宜しくお願い致します。



～紅玉スタッフから見ての播磨さんの印象は...～

いつも元気で自分に厳しく仲間に優しい播磨さん。彼女のトークにはいつも笑いが絶えません。紅玉という職場がハツラツしているのは、播磨さんのお蔭と言っても過言ではありません。

播磨さんへの質問コーナー



Q、個人的に好きな紅玉メニューは??

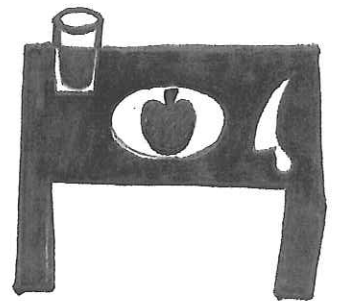
A、カボチャのサラダ

Q、好きな言葉は??

A、ありがとう。感謝しています。

Q、休日の過ごし方は??

A、食べ歩き&温泉&マッサージ&掃除



えんぼうと紅玉の名前の由来



～紅玉～

～えんぼう～

私達の会社は有限会社 たかえんといいます。
これは先代社長の名前、高橋圓之助に由来します。

このたかえんの厨房ということで「えんぼう」と名付けました。また「えん」にはお客様との「縁」、働く仲間の「和」の意味、「ぼう」には天真爛漫な気持ちの「方」、はてはよい願ひとしての「望」の意味を含めました。

りんごの紅玉は昔ながらのりんごで、あまり華やかではありませんが、どの畑にも必ず一本は植えられているそうです。甘いりんごがおいしく結実するには紅玉が必要だといいます。

楽しくて心豊かな暮らしの実現に必要とされるため、私達もこの地域に根ざして誠実に一生懸命努力したいと思い名付けました。

因みに店長の名は糸工(くれない)、先代の社長夫人の名がタマというのはい偶然です。



紅玉のお惣菜とえんぼうのメニューでは...

えんぼうのメニューで「親子丼」と「餃子定食」に付け合わせている

「白和え」「キャベツサラダ」「茶色のなます」「ごま豆腐」は紅玉で販売しております。
ご来店の際にはぜひお立ち寄り、ご賞味下さい。

今日のNew商品の紹介

- ラバーの ジョコラート・チョコレート
 - ラバーの ジョコラート・チョコレートコーヒー
 - ラバーの ジョコラート・チョコレートオレンジ
- 10/¥368

ラバーを開発したララちゃんは、大のジャンクフード好きでした。そんなお菓子を食する毎日が大学に入りバレーボール部に入ったとたん、コーチから「砂糖禁止令」を出された。それがきっかけで「ドライフルーツやナッツを刻んだり混ぜたりして砂糖を使わないラバー」が誕生しました。ジョコラートはオガニック&フェアトレードです。

紅玉の公開レシピ

●玄米ご飯

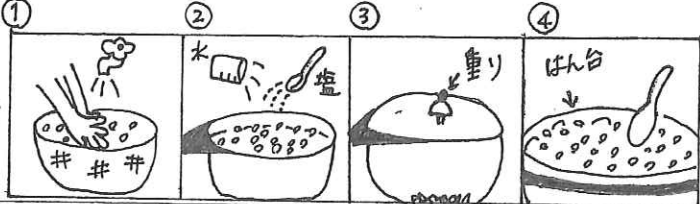
～材料～

- ・玄米 3カップ
- ・水 3.6カップ(米に対して1.2倍量)
- ・塩 小さじ 1/3

黒豆玄米ご飯 or ひよこ豆の玄米ご飯は...
上の分量に対して ③の工程で弱火にかける時 25分。
黒豆・ひよこ豆... 1/3カップ、水... 4カップ

★時間は正確に!
キッチンタイマーを使いましょう

- ① 玄米はおがみ洗いをしザルにあげ、水気を切る。
 - ② 圧力鍋に玄米と水と塩を入れふたをして強火にかけ重りがシュシューしてから2分強火のまま放置します。
 - ③ 2分経ったら極細の弱火にして23分火にかけます。
 - ④ 終了したら必ず火から降りて10分むらし、むらし終わったら重りをずらして圧を抜き、はん台に上げて出来あがりです。
- ★山形県の鋳物屋のハイワの鍋を使うともちもち炊けます。



これからの予定

5/15(木)に、2Fにて「デリカテ(デリカテッセン カフェテラス)」がついにオープン致します。
紅玉の惣菜からお好きなお品をお選び頂き、さらに白米or玄米と、みそ汁orスープをお選び頂いてお召し上がり頂けます。
見晴らしの良い外の景色を眺めながらご家族・ご友人・デート・お一人の時間を過ごしにぜひお越し下さいませ。

アップル会員様募集中

当店をご利用下さる皆様方に、イベント情報やお買得情報などをお知らせ致したく、会員様を募集しております。ご来店の際にはお気軽にお申し付け下さい。心よりお待ちしております。



住所 秋田県横手市十字町梨木字沖野66-1
TEL 0182-42-5770
FAX 0182-42-5771
営業時間 11:00am ~ 5:30 pm