

紅玉新聞

経営理念

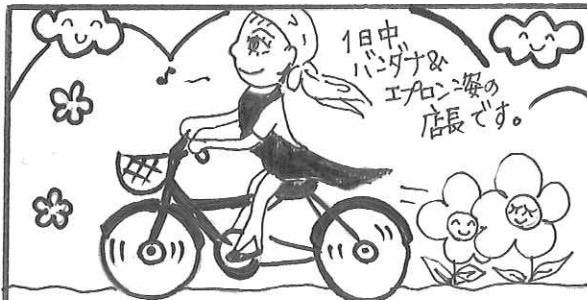
- 一 私達は、あそびのあるくらしを守り、未来につながる安心と感動を手渡します。
- 一 私達は、「人と地域の縁」を大切に、次代のいのちを育む企業です。
- 一 私達は、素直な気持ちで出会いに感謝し、よきこびを分かち合う仲間です。

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。
 「紅玉新聞 第1号」が皆様方のお蔭で大反響を呼び、こうして無事に「第2号」を発行出来ることにスタッフ一同感謝を申し上げます。
 より一層、皆様方のご期待に添えられます様、精進致しますので今後とも宜しくお願い申し上げます。

くれないたいいお



学生時代、私は体育会のヨット部でした。
 (470級というセールを使った2人乗りのディンギーです)
 ある年の春のインカレで、気候が悪く、風向きも
 ころころ変わる難しい海のコンディションで、
 「甚か」で船を走らせてしまった時のことです。
 泣き帰ってきた私達はコーチに「何の為にコンパスを
 積んでいるんだ!! 見かけたけのコンパスなんか捨てちまえ!!」
 と怒鳴られ、私を含めた選手達は皆ハッとしました。
 方向性を失った時に何を信じて進めば良いのか、そして
 何がしたかったのか。今思う事はこの地域の皆様へ
 楽しく丁寧でゆとりのある暮らしを実現するお手伝いを
 し続けていきたいと思っています。



店長はこれまでにインテリアの仕事に従事して
 きた為、インテリアのコーディネートや空間作りにも
 手を抜きません。
 「たかえん」の歴史を今につながる店にしたいとい
 う強い思いが紅玉にある照明やカウンター、テーブル
 など、たかえんにあるものを思い、空間の雰囲気
 に合わせて初めて自分の為にコーディネートしました。
 丁寧な生活リソースやサービスをする為に努力をおし
 ません。そんな店長、毎日紅玉号(自転車)通勤しています。

社長のつぶやき

「不健康を体験して
 思うこと」
 たかえんグループ社長: 高橋 斌

この世に「生」を受けて67年。ただの一度も
 入院も手術もした事が無い私が6ヶ月前に
 病魔に襲われました。ご縁ができた皆様に
 ずっと健康であってほしいと祈念して...

- ① 毎日の生活の中で愉快なことを6割以上、不愉快なことを4割以下にするよう努めること。
- ② ストレスを見守めないように心掛けること。ストレス解消するためには自宅や隣近所の木々花や緑を10分~20分見て、一言、二言会話することでほとんどなくなります。試してみてください。
- ③ 食べる物は、食品添加物、化学調味料、冷凍食品、白砂糖などが入った加工品を口に入れないようにする(当分の間は中国製加工品も口に入れない方が良いでしょう。)
- ④ 自分と血縁関係(祖父母、両親、叔父、叔母、従兄弟)にある人で癌になった人がいた場合は年一回検診を受けること。
- ⑤ 毎日を前向きに生きて、1年先、3年先の目標を持つことも大切だと思います。

以上のことを実行すると健康で長生きできると思います。

スタッフ紹介

今号ではスイーツ担当の「堅持悦子(ケモチエツコ)」を紹介致します。元々は本店のたかえんに長く従事しておりましたのでご存知の方も沢山おられると思います。紅玉でも精進しておりますのでどうぞ宜しくお願い致します。



いつも笑顔の堅持さん
 はにかむ口元がキュートです。
 ~紅玉スタッフから見た堅持さんの印象は...~

堅持さんへの「質問コーナー」

- Q. 個人的に好きは紅玉のメニューは??
 A. 「人蔘サラダとラザニア」
- Q. 最近の口ぐせは??
 A. 「やったね!」
- Q. 最近のマイゲームは??
 「子供と柔道の寝業研究(夜な夜な)」

実際、小学生と中学生の子供さんを持つ堅持さんは紅玉の「お母さん」もつめていいます。そんな「お母さん」はいつもイキイキとして、気持ちが良いので「友達感覚」のお母さんです。

最近のお惣菜売れ筋ランキング BEST 3

1位 人参サラダ・100g/¥200 ... 人参を大胆にカットして、レモン汁とオリーブオイルでマリネしました。さっぱりして他にほない味わいんです。

お客様の声 「歯ごたえがいい」「ズバリ美味しい!」「人参が好きになりました」

2位 キャバツのサラダ・100g/¥170 ... キャバツに人参、ムラサキ葱、セロリ、キュウリをオリーブレタと和えています。

お客様の声 「ドレッシングが美味しい!」「セロリが好きになりました」

3位 きのこのバルサミコソテ・100g/¥450 ... アリサンの有機バルサミコソネガーと地元産のきのこを使っています。

お客様の声 「きのこの歯ごたえと酸味が美味しい!」 十字街の美容室「サビーア」様の高橋ご夫妻に頂いたローズマリーが、大活躍です!! 店長が大変お世話になっている美容室様です。

えんぼうの親子丼、土日限定「極上」って何?

「比内地鶏 親子丼」は、比内地鶏の正肉を平鹿町の「あやめ卵」でふんわりとろりとした親子丼です。
えんぼうの親子丼をつくるとき様々な卵を試して、生産者の方にお話しさせて頂いたりしましたが、この卵の持ち味、そして生産者の想い、に納得して「あやめ卵」を使わせて頂いております。
土日、休日限定の「極上比内地鶏 親子丼」は、大倉市で生産された比内地鶏の卵を使った親子丼です。比内地鶏の卵は数がなく大ききも不揃いで、選ぶのが大変です。土日、休日限定とさせて頂いております。どちらも美味しい卵とお肉がある親子丼。それを活かすために、一生懸命お料理させて頂きます。

今日の New 商品の紹介

・オレンジジュース...1本/¥1890

濃縮タイプのジュースで、保存料、砂糖、着色料は一切使用されていません。
紅玉のプリン/ニューにもございます。スツッパは別格です。
加米糖されていせんので、覚悟して飲むスツッパですが、そのまのお味をお楽しみ下さい。

紅玉の公開レシピ

塩をひつまひ入れる!

- ゴマ豆腐
- 木村屋の絹ごしゴマ ... 100g
- くず粉 ... 100g
- 水 ... 1000ml

おいしくなる秘伝は、作る人の「おいくなれ」という想いです。

- ① 水を入れてくずをとく。
- ② 火にかけてひと肌くらいにして、ねりゴマ(木村屋の絹ごしゴマ)を入れる。
弱火でまぜまぜ(お湯がかわらない時は中火で)。
- ③ とろりとしたら弱火にして30分位とろとろかき混ぜ、深いバットに入れて冷凍。
食べる前に好きな大ききにカットしてお召し上がり下さい。

★ 同じレシピでも、作り手によってどうしても多少変わってしまうのも料理です。
播磨さんの作る「ゴマ豆腐」は格別です。
紅玉にご来店の際にゴマ豆腐を見かけた方はぜひご賞味下さいませ。



リネン(麻)商品取扱っています

★ 当店では「Fog」&「リー・エリーナ」さんのリネン(麻)の商品を取扱っております。
★ エコバッグや全身をまとえる、生地をたっぷり使ったエプロン、お世にはバングナや金剛のかわしも、紅玉スタッフがエバンダナもエプロンも愛用してオシャレも楽しく仕事に取り入れております。

5月デリ&カフェオープンしました

4/30~5/6に有料試食会を行い、沢山の方々にアドバイスを頂き、5/15に無事にデリカテッセ&カフェテリアをオープン致しました。
11:00~18:00の間なら何時でもデリ&カフェOK!
紅玉は皆様のお台所にもなりますので、主婦の皆様もゆっくりおくつろぎにお越し下さいませ。

これからの予定

● 夏に「紅玉マルシェ(青空マーケット)」を計画しております。雨天決行です。その際は紅玉の2Fで行います。
● 出店者様募集中です。店頭にてスタッフまでお尋ね下さい。
● フラミンゴのオフ会出し中です! お楽しみに!

野菜/フルーツはありますか!?
詳しくは紅玉まで!!

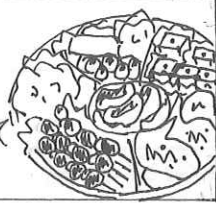
アップル会員様募集中

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。

今日の店休日 5月の店休日は29日(木)です。
6月の店休日は17日(火)となります。

ご予約承ります

お盆のオードブルのご予約を承っております。ご予算に応じて承りますのでお気軽にお尋ね下さい。



住所	秋田県横手市十字街町梨木字沖野66-1
TEL	0182-42-5770
FAX	0182-42-5771
営業時間	11:00 am ~ 6:00 pm