

# 紅玉新聞

経営理念

- 1. 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。
- 2. 私達は「人と地域の縁」を大切にして、次世代のいのちを育む企業です。
- 3. 私達は素直な気持ちで出会いに感謝し、よろこびを分かち合う仲間です。

すっかり“夏”を感じさせる天候が続いておりますが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。

紅玉では「旬の野菜」を活かした新しいメニューも続々と増えて参りました。

5月15日に始まりました「デリカテッセン＆カフェテリア」も大変ご好評で、お客様からの嬉しいお言葉を丁載し、お客様の笑顔を見られる毎日に喜びと感謝を感じております。

6月25日からは夜の8時40分ラストオーダーで夜も営業しておりますので皆様のご来店をスタッフ一同お待ちしております。

## くれないたいむ

今回の“くれないたいむ”はこれまでのスタイルを変えての  
紅玉初!! 店長へ質問攻めして完成しました。店長のご紹介を  
したいと思います。



趣味
旅と料理です。
その地域の雰囲気を感じたり、異空間で新しい空気に触れるのが好き。
外国に行くと基本的に外食ですが、スーパーに行けばキッキンのあるウイークリーマンションや友人の家で料理をして食べます。
旅と料理は外せません。

好きな場所
ハワイのビッグアイランディと叔母の住むアメリカのミシラビスタ(インディアンが沢山いて、メキシコに近い街)です。
日本人アーティストではたてたかこさん。
先日、ライブに行って参りました。
言葉の一つ一つに重みを感じさせられます。

音楽
一番好きな外国人アーティストはジョイス。声に癒やされます。
日本人アーティストではたてたかこさん。
先日、ライブに行って参りました。
言葉の一つ一つに重みを感じさせられます。

店長のマイブーム
1位: 10年くらいずっと“塩”にハマっています。 店頭でも販売しております沖縄の「糸国塩」と「ゲランジの塩・海の果実」は常用しています。
2位: 10年くらいずっと“チーズ”にハマっています。 オールジャンル、ハード系もセミハード系もソフト系も全て好きです。でも食べ過ぎ注意です(笑)。
3位: “ワイン”です。しかも“白”。 オーバースパンのイエリキのロバートモンダヴィのアメリカ産“シャルドネ”が好きです。“赤”でも有名ですが、私はあえて“白”!! グラスも重要です。

## 専務の遠吠え

先日、機会があつて沖縄の石垣島に行きました。

到着した日がまさに梅雨明けで、滞在期間中は青空にめぐまれた旅でした。

少し時間を作り西表島や竹富島がここでは見るこのできない南国独特の自然や風習に、日本の広さを実感しました。しかし、石垣島の美しいサンゴ礁も地球温暖化の影響で自滅しつつあり、あと20年後にはなくなってしまうと言われています。

サンゴ礁が消えてしまったとき、島々の昔からの暮らしは根っこを失ってしまうのではないかとても恐い気がしました。また、沢山の観光客を引きつけて止まらない地域の興味力が失われたとき、さながら人々の暮らしは成り立つのどうかという懸念が頭から離れませんでした。

私たちが暮らすこの秋田も豊かな自然の中で生活が成り立っています。出来ることからもう始めないといけない時期かなという想いを強くして旅でした。

## スタッフ紹介

今号では、大変恐縮ではございますが、ホールを担当しております私こと菅原理恵(スガワタリエ)を紹介させて頂きたいと存じます。同じたかえんグループの湯沢市に在ります遊ず堂に従事しておりました。まだまだ勉強中の身ですが、熟者ではございますが、一生懸命頑張りますので宜しくお願ひ申し上げます。

## 自問自答コーナー

Q. 個人的に好きな紅玉メニューは??

A. 玄米ご飯です。肌と体調が改善されました。私も紅玉で使用している“平和の庄”を購入しました。

Q. 休日の過ごし方は??

A. 気ままに行動かであります。横手に在る“歩空(ボカラ)”のマスターに教えて貰いたい“家を一歩出た時に時から旅が始まっている”という言葉がハリソンになっています。

Q. お客様に言われて嬉しかった言葉は??

A. 「また来ちゃいました」、「美味しい…」、「本当に美味しい」、「楽しそうに仕事をしていますね」

## ・最近のお惣菜売れ筋ランキングBEST3・

★紅玉でワイン&日本酒も始めました。オーガニックワインもございます。  
ラザニアやレバーの佃煮と相性抜かり。ニードルもご用意しております。

1位 ラザニア・1cut/¥420… 手作りミートソース&ホワイトソースを重ねて、オーガニックチーズを乗せて  
お客様のお声 「家族みんな大好き!」「子供のおやつ代わりなんです」 オーブンで焼きました。ミートソースのミートは  
焼く前の挽きたての肉を使っています。

2位 グレープフルーツのコンポートゼリー・100g/¥140… グレープフルーツを一房ごとに剥き、コンポートにしてゼリーで  
お客様のお声 「子供の大好物なんです!」「1kg下さい」 固めました。カンパリ風味がたまりません。

3位 生春巻き・1コ/¥60… 春雨をたっぷりとエビときゅうりを巻きました。タイのハーブ、パクチーも入っています。  
お客様のお声 「かくじ味のパクチーが何とも言えない!」「これから季節には欠かせない」 お食事された方とご購入下さい方に  
生春巻きに付けであるショウガのタレには甘味のものを加えたり、辛いのものを加えて自由にお召し下さい。

## ・えんぽうで味噌ラーメンを始めました!

地元の長坂商店さん、雄物川の佐々木麺屋さんの  
お味噌をふんだんに使った味噌ラーメンが完成致しま  
して、大変ご好評を頂いております。砂糖不使用、  
甘さはお味噌の麺の甘さで、味噌ラーメンの仕上げに  
「ジュリ」とかけるネギ油の旨みをぜひお楽しみ下さい。

## ・紅玉の商品のご紹介・ブルーマンハーブティー・袋(10包)/¥840

こちらのハーブティーはスイスブルーマンネ社との独占契約により  
販売されているスイス直輸入のスペシャルハーブティーです。  
あらゆる検査において世界でも厳しい検査基準をもつスイスの厳格な  
品質検査にパスし、国内で厚生労働省の輸入許可を得た、安全な  
ハーブティーです。  
★店頭ではその日によってハーブティーの種類を変えて  
あります。ぜひ味と香りをお楽しみ下さいませ。



## ・紅玉の公開レシピ・

### ・人参のサラダ

ラザニアの要望が高くて掲載したかったのですが、ラザニアの分量のステップ(ミートソース&ホワイトソース)  
が少なくて場所が間に合わなかった為、前回1位の人参サラダをご紹介します!!

#### ~材料~

(分量はお好みですが紅玉では…)

- ・人参 … 10本(大きめにせん切り)
- ・塩 … 小さじ2強
- ・レモン汁 … 約30cc~60cc
- ・オリーブオイル … 約30cc~60cc
- ・ハーブ …
- ・レーズン …
- ・ガーリック … 適量

作り方: 人参を大胆にせん切りをして、お好みの量の塩でマリネします。  
水分が出て来たらレモン汁、オリーブオイル、ハーブのみじん切り  
(人参によっては、ハチミツを加えます)、レーズン、ガーリックで  
和えます。…以上で完成です。

★その時の“人参の味”に合わせて作っていきます。



## ・今年9月13日(土) 紅玉マリンエ&フラメンコ開催!!

9月13日(土)に日中は屋外&店内を利用して紅玉マリンエ  
(フリーマーケット)を開催することになりました。

同日に夕方の部と夜の部に分けて、紅玉の店長の友人  
フラメンコダンサー「Narumi Sora」さんをお招きして  
フラメンコを催します。各々先着50名様ずつ観覧者を  
募集しております。希望の方はお早めにご予約を!

前売券は半3500(おつまみ1ドリンク付)です。8月より  
チケットを販売致します。

「紅玉マリンエ」の出店者様も募集中です。農家の野菜を  
販売したい方、紅玉と野菜で料理をコラボしたい方等、連絡を  
お待ちしております。

必時前に面接受付けをしております。

お問い合わせはお電話か  
直接店頭までお越し下さい。

## ・7月と8月の店休日:

7月の店休日は15日の火曜日  
8月の店休日は28日の木曜日

### マリンエに出店される方々

- ・PANYA KATO サン
- ・ナリバツクワット製作着  
(PANYA KATOサン・友人)
- ・ナリリネン・ピックワット製作着
- ・Café gitā サン
- ・中国茶・山田あゆみサン
- ・ニーズ・シファン サン

紅玉の駐車場に  
“螢”が出来ました!

## ・Narumi Soraさんと店長の出会い:

高校3年生の時に出会う。お互い私立文系クラスで毎日  
図書館&自宅での勉強を励み合う仲でした。いつも知らない  
うちに寝てしまう店長にそっと布団を掛けてくれる優しいお友達です。  
大学は別々になり、NarumiさんがフラメンコでN.Y.に行つても  
彼女の住むN.Y.へ何度も行き、いつも夢を語り合い、切磋琢磨  
しあう仲は、今でも健在です。

## ・Narumi Soraさんの紹介:

秋田北高卒。日本大学芸術学部演劇専攻、卒業後  
フラメンコ舞踊家になり、やや優羅に師事。98年、N.Y.にダンス  
留学、ペリダンスセンターでダンス全般を学ぶと共に、フラメンコを  
オマイラ、アマヤに師事。また本場スペインダンサーとN.Y.のタブ  
ラオ、タペリア、マドリードにレギュラー出演。05年ソロ活動を始め  
アートギャラリー、野外イベント等で公演し、活動範囲を広げる。  
またN.Y.市主催のアートフェスティバルに日本人初のダンサーとして  
招かれ好評を博す。06年帰国、東京のタブラオを中心とした日本各地で  
公演。08年自身の演出作品「蜜月」を公演。フィルムスクリプト  
ワクティーム、音楽、フラメンコインストラクター。

## ・住戸所

秋田県横手市十文字町梨木字沖野66-1

TEL/FAX 0182-42-5770 / 0182-42-5771

・営業時間 えんぽう: 11:00~15:00 · 17:30~21:00

紅玉: 11:00~21:00 (両店ラストオーダー20:40)