

# 紅玉新聞

**経営理念**

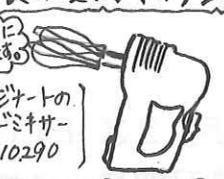
- 一、私達はあそびのある暮らしを守り、未来につながる安心と感動を手渡します。
- 一、私達は「人と地域の縁」を大切にして次代のいのちを育む企業です。
- 一、私達は、素直な気持ちで出会いに感謝し、よろこびをかち合う仲間です。

“残暑”を感じる間もなく秋を迎えてしまいましたが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。店内の厨房やホールにいると涼しい風と一緒に虫の音色が入り込んで来て、益々秋を感じる様になりました。時々夜の紅玉の2階では、国道方面から打ち上げ花火が見えて、お食事されてお客様にも眺めが良いと大変喜ばれました。9月13日(土)には日中に紅玉マルシェ(青空マーケット)、夜はフラメンコを開催致しますのでお問い合わせの上、ぜひお越し下さいませ。

**くれないたいむ**  **ウィンナーキャバツの線切り**

小学5年生の春、私は友達とピクニックに行く為に初めて自分でお弁当を作ってみました。メニューは今思えば大した事がないのですが、卵焼きにウィンナーにキャバツの線切りが、たと思います。母親の全く見えない所で火を使うので、結構ドキドキしながら作った言ひ覚があります。

まずはキャバツを用意して見よ見まねで切った線切り。きと指を切ったら大変と、それはゆくり切りました。次にウィンナー斜めに包丁を入れ、フライパンで「シューシュー!!」。最後にキャバツをからめる事が我が家のお弁当の定番でした。そして卵焼きです。お弁当に白いお砂糖「ドバドバ!!」お塩ちよと! 小さい時にお料理に砂糖を使うなんて想像した事もなかったのです。ですからお塩「ドバドバ!!」お砂糖ちよと! して卵焼きを巻いて行きました。さ、完成!! 得意気に友達の前でお弁当を見せて「今日お弁当作ったんだ」「スゴイ!!」。そして一口目の卵焼き。それはそれはよい味。母の作る卵焼きとはまったく別物。あの場面の言ひ覚は無性に頭に残っています。結果はさんざんでしたが初めて経馬換する、ものを作る楽しさをこの時に得られたと思います。

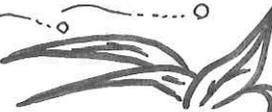
**店長の愛用キッチン用品のご紹介**   

【クイジートのハンドミキサー / ¥10290】 **【有次の包丁】** えの音分に糸玉の先前入り

**自前のキッチンエイド** 毎日、えんぼうと糸玉でフル回転! 肉を叩いたりミキサー機能とホイップ機能があり、私達のニーズやワガママに心えてくれるすぐれものなのです。

**マイナーのハンドミキサーとフードプロセッサー** 超高速回転のハンドミキサーは手作りメニューの必需品! フードプロセッサーはドレッシング作りや、かきはん音部門で大活躍!!

**自宅で使用している包丁** 京産の有次(ありぐ)の名前入り包丁。初めて使った時の大根の切れ口味は今も忘れません。他に、クリストフルネ社のスプーン&フォークや、ドイツのヘンゲルス社のワインオープナーが好きです。

**せんむの遠吠え**  窓かに光る横たちです。

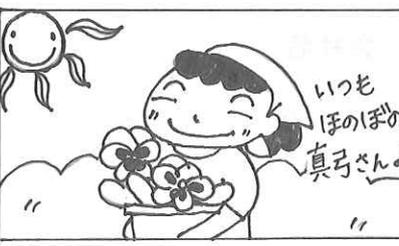
皆様、お盆休みは楽しく過ごされましたでしょうか。

今年の梅雨どきはとて暑かったのに、お盆時分はとて過ごしやすく肌寒い日もありました。あんまり夏らしくない日々を少し残念に思ったりしますが、紅玉の裏を流れる小川に、「螢」が飛んでいるのを発見しました。退勤前のささやかな癒しの時間でした。夕夕分、十字架にお住まいの方々もこんなところに螢がいるなんて気付かれないのではないのでしょうか。

気付かれない、この地域の良さ、楽しさは様々あるはず。それを外部に情報発信することも必要かもしれませんが、まずここに住む私達がじっくりと楽しみ、良さを実感することが大切だと思う。今日この頃です。

**スタッフ紹介**

今号では、えんぼうのスタッフ「齋藤真弓(サイトウマユミ)」を紹介致します。えんぼうと糸玉の“縁”を世話してくれている、実際紫も3人の子供のいるお母さんです。えんぼうのムードメーカーです。

 **真弓さんへの質問コーナー**

Q.個人的に好きなメニューは?  
A.「ラザニアがしょう」

Q.1日の中での一番の楽しみは?  
A.「本を読む時間。ハリポッターは1日2冊完読しました」

Q.子育てで気を付けていることは?  
A.「人に迷惑を掛けないこと。ウソを付かないこと」

**~スタッフから見ての真弓さんの印象~**

常に感謝の気持ちを声に出して言うという真弓さん。目が合うとニコリと耳を笑んでサービス精神で必ず笑わせてくれる。とっても可愛らしいお母さんです。

最近のお惣菜売れ筋ランキング"BEST 3"



他にも、1斤味噌を乗せた茄子の田楽や茄子&キュウリ&海老の中華風サラダも大人気! お膳やおダブル、そしてお土産としても大変ご好評頂いております。

1位 グレープフルーツのコンポートゼリー・100g/¥140 ... グレープフルーツの皮を一房ごとに剥き、コンポートにしてゼリーで固めました。今回は当店のNO.1商品です。カンパリ風味がたまらない!

お客様のお声 前号に続き「1kg下さい」「買わぬに立ち寄りました」

2位 杜仲豚の肩肉・黒酢豚・100g/¥400 ... ブロックを1本購入して、拍子切りにして下味に漬けたものを揚が

お客様のお声 「¥400分下さい」「美味しいと聞いて来ました」

3位 トマトの玉葱ドレッシング・100g/¥150 ... 湯むきしたトマトに、みじん切りの玉葱と、酢、菜種油、

お客様のお声 「家に戻り帰たら息子に美味しいと言われてまた買いに来ました」

黒糖、黒酢、しょう油で味つけしました。かくし味にえんぼうの比内地鶏がらスープを使っています。

湯むきしたトマトに、みじん切りの玉葱と、酢、菜種油、かつまスタードのドレッシングをかけました。

期間限定・えんぼうの冷やし中華

女性に大人気!

えんぼうのスタッフ(紅玉のスタッフは味み専門)で仕上げたオリジナルレシビ!

野菜をサイコロ切りにして、お皿の上はまるで宝石箱のようにキラキラしています。麺ものどろしが良く、夏の期間限定を

惜しむ声も多数聞かれます。味が2種類ありまして「醤油ダレ」と「黒胡麻」があります。醤油ダレには黒酢と有機醤油をぜいたくに使ったオーソドックスな冷やし中華。黒胡麻は紅玉で販売している大村屋の絹ごし練り胡麻を

たっぷり使い、こくと甘味のある一品に仕上げました。9月中旬までの販売となりますので一度ぜひ御賞味下さいませ。

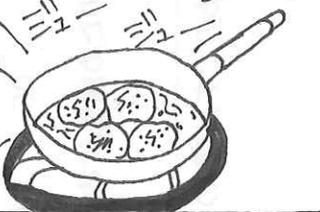
キュウリにトマト、白髪ネギ、どんこの着えんぼうのチャーシュー、あやめ卵の煎り卵をのせてお召し上がり下さい。

紅玉の公開レシビ "鶏肉のレモンハーブマリネ"

- ~材料~
- 鶏モモ肉(あれば骨付き) ... 4枚
  - レモン汁 ... 大さじ2
  - オリーブオイル ... 適量
  - にんにくのすりおろし ... 1片
  - 塩、こしょう ... 適量
  - タイム ... 適量

- ~作り方~
- ① Aのマリネ液を作り、鶏肉を1時間漬け込む(塩、こしょうはきつめに)。
  - ② フライパンで一気に焼きあげて180℃のオーブンで20分焼く。
- 仕上げにパセリのみじん切りにしてふりかけるとキレイです。

紅玉の草月が美味しい音で厨房がにぎわっています。



9月13日(土) 紅玉マルシェ出店者方のご紹介 ※まだ交渉中の方もいらっしゃる為、出店決定者の方のご紹介になります。

**PANYA KATO さん**  
大曲の住宅地の中にあるとても美味しいパン屋さんです。隠れ家的なおしゃれお洒落なインテリアあふれるお店で知られている方も多いはず。

**制作バッグ&アクセサリーラフト・高橋 央子 さん**  
服飾専門学校を卒業後、アパレル(婦人服・アクセサリー)でパタンナー生産管理を経て物作りに専念するため秋田に帰郷。

**ニーズ・ミズノ さん**  
紅玉・えんぼうの店長の叔母様。店長の犬の仲良し。紅玉とえんぼうを建て下さったのはご主人様です。

**中国茶の山田あゆみ 先生**  
石川県出身で歴史ある街で育ち、光るセンスの造り手です。紅玉でもお茶会を開いて下さって、いて楽しみにされているお客様が沢山あります。

**Café gita さん**  
森の中にひっそりと佇むカフェgitaさん。紅玉でオリジナルブレンドして頂いているコーヒーファンの方が沢山あります。

**東成類の豊家のお嫁さん・佐々木美佳 さん**  
店長と同じ秋田北高出身(あげまき会)で美容室サロニアさんのご紹介で知りました。当日は可能なお客様2人を連れて一緒に野菜を販売して下さいませ。

**アップレバウス さん**  
紅玉の1Fと2Fの時計はオーダーメイドで作って頂いた時計です。作りのぬくもりを感じる作品がいろいろ。

**ヨガの高橋 先生**  
空のマスターの奥様でもあり、健康フェリシティーアドバイザーを志下されています。診察は無料。エネルギークリスタルは別売です。TELのご予約承ります。

**リネクラフト・高橋 志都子 さん**  
時間の空いた時に職作を重ね、当店に直接お来店頂き出店に手を添えて頂きました。

フラメンコ情報

フラメンコのチケットが残りわずかになって参りました。夕方の部、夜の部の2回開催致します。前売チケット¥3500です。お電話でもご予約承っております。

今日の店休日

9日の店休日は店頭にてお知らせ致します。ご了承くださいませ。

住所: 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: えんぼう 11:00~14:30・17:30~21:00  
紅玉 11:00~21:00  
(尚店ラストオーダー 20:40 まで)