

紅玉新聞

经营理念

- 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传播します。
- 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。
- 私達は、素直な気持ちで出会いに感謝し、よろこびを分から合う仲間です。

「暑さ、寒さも彼岸まで」と云われております様、急激に冷え込んで参りましたが皆様はいかがお過ごしでしょうか。先日、店休日を利用して紅玉スタッフは東京へ日帰りで研修修了に行って参りました。一分一秒も無駄のないスケジュールで充実した研修になりました。そこで培ったこと、そして仲間同士と一緒に行動し体験したこと全身全霊で皆様にお伝えし、さらなる紅玉とえんぼうを創り上げて行きますので、これからも紅玉とえんぼうを皆様のお力で支えて下さいます様、宜しくお願ひ申し上げます。

「夏の夜のフラメンコ」感動しました！

去る9月13日に行われた「夏の夜のフラメンコ」には、本当に沢山のお客様にお越し頂き、誠に有難うございました。

踊る側と観る側の相方が一体になり、ステージを盛り上げたお客様に交って私も拝見させて頂きましたが、素晴らしい舞台がありました。お客様にもステージに上がって頂いた一幕もあり、本当に楽しい一時を一緒にさせて頂きました。

ところで今回踊って頂いたナルミ、ソラさんは、当店の店長が高校時代から青春時代を共に過ごした仲間です。

二人の様々なエピソードは尽きません。N.Y.のある舞台で踊るナルミさんの姿を店長が観見た時は、ずっと最後まで泣きどうでした。それに「どうしたの？」と声をかける別の友人も又、泣いていました。

一所懸命に夢を追いかけている仲間の晴れ舞台に感動いたしました。

今、縁あってこうして紅玉で舞台に二人のコラボレーションが出来ました。お客様にお喜び頂いたことを胸に、今後も頑張ります。そして今回のようないベントを、又開催させて頂きたいと思ひます。

「紅玉マリエ」大盛況！

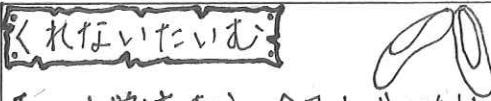


第2回 紅玉マリエ開催決定!!

11月1日(土)10:00~15:00

*出店者の方々も合わせて募集致します!

くれないたいむ



私の小学校時代は、今思えばとてもいいものでした。

習い事がなくて週6日はフレッシュ。

月曜日は書道の日、火曜日はバレエの日、水曜日は

ピアノの日と毎日、毎日習い事。自発的に始めたものは

始んどなく、唯一、好きなものは火曜日のモダンバレエ

でした。雨の日も雪の日も楽しみがそこにあると思えれば

全く苦はない事、今も心に生きています。

大好きなバレエをただただ上手に踊りたくて、上手は上級生

真似をしていました。でも鏡に写る自分の踊りがビックリ

まらない。音に合わせて踊らされている。幼くても

技術と表現力が合致しないければ舞台の華がない

事に気が付いた時でした。真似だけでは真似で終わる。その人

自身にはいけない。その人自身の自己表現がその人の華になら事を

小学生ながらに感じ取ったときだったと思ひます。

店長の愛用キッチン用品のご紹介 Part.2

前回のこちらのコーナーでお問合せが相次ぎ大変反響がありまして、今回もご紹介させて頂く事に致しました。誠に有難うございます。今回はこちらをご紹介させて頂きます。

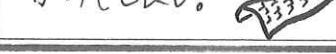
エンゲーのスタッフナイフ

ケーキでも、トマトの輪切りも切れ味が抜群です！



ウイリアムズソーマのワッフルタオル

10年以上に渡り愛用しています。大判で食器拭きに良し、ものにかけても良し！



雑物屋の圧力鍋

当店の玄米は皆様ご存知と思いますがモチモチでシャリシャリ。この鍋によくして紅玉は語られません。自宅では圧力鍋を愛用しています。

ル・クルーゼの鍋

廃版になつたオーバル鍋を使用。型は上に水を乗せ下から火を当てるオーブンと同じ水流をするという優れものです。廃版になつたのが不思議ですが、こちらも10年以上愛用しています。

最近のお惣菜売れ筋ランキング BEST 3:



紅玉では旬の素材を活かした新しいお惣菜が続々と登場して参りました。ぜひ目で見る楽しさも味わって下さいませ。

1位 茄子ときゅうりの中華風サラダ・100g/¥300 …きゅうりを虫歯食にし、茄子は乱切りにしてそれを煮湯げし
お客様のお声「タレはどうやって作るの?」「おかずになれますね」 香味ダレをかけました。コクがあっておかずのメインにもなる一品です。

2位 鶏肉のレモンハーブマリネ・1枚/¥280 … デリランチ&デリディナーでも大人気!!前回の紅玉新聞の
お客様のお声「新聞を見て買いに来ました。本当おいしそう~」 公開レシピでも紹介致しました。オクラのボリュームアップに重宝できますし、オープンサンドにもGOOD!!

3位 りんごのパイ・1個/¥250 … りんごのパイのファンの皆様お待たせ致しました。春からのお電話待ちの
お客様のお声「やっと来た~」「昔ものは苦手だけこのパイだけは好きなんですね」 お客様も沢山おられました。生地もフライシングもモチモチ作りです。

えんぽう、新メニュー考案中!!

冷やし中華は皆々様より大変ご好評を頂きました
 誠に有難うございました。

只今えんぽうでは新メニューを考案中です。
 体に優しく、そしておいしいメニューを1日でも早く
 皆様方にお召し上がり頂ける様、日々、日々
 特訓しております。どうぞ期待!!

紅玉のNew商品のご紹介

(3冊限定)

2009年版 FARMAR'S MARKET カレンダー / ¥3,675

当店でリネンエイロンやリネンバックを取り扱っております。
 「Fog(notebooks)」さんのNew商品カレンダーが入荷
 致しました。

様々な野菜が月ごとに登場致します。色使いや絵の
 タッチに引きつけられます。贈り物にもいかがでしょうか。

くれないの「カレー」について



私の大好きな料理家のホルヒハウス房子さんが。

カレーについて数十年前に本を出しました。その中で「カレーぐらいなら作れる」とか「簡単にカレーにしよう」とかカレーとはそういうものではなくスピードを色々と調合してその日のご馬鹿走として食べるものだと。

ヨーロッパの言い伝えで「男の価値は本棚の本の数で決まり、女の価値はスピード棚のスピードの数で決まる」と言われている様です。

今の時代には少し過激にも聞こえますが、「カレーなら」とか「カレーぐらいしか」という話からは繋のない言い伝えですね。

話は私の大好きなカレーに戻ります。まずは用意まくりをしてから作業があります。それはスピードを還び、煎る事です。これがとても楽しい作業で、調合し終えたスピードを見ればボソッカリ微笑んでしまいます。

あとは自由に料理をするだけです。

これといったスタイルはないのですが、様々な料理を繰り返しては実験として主人に食べて貰うことが、更に自分で作るのは樂しけです。

今はお店の中でスピードを調合してそれを見ていはボソッカリ微笑んでいるのですが、今度からはこちらの紅玉オリジナルカレー粉を店頭にて販売することになりました。詳しいことは紅玉スタッフまでお尋ね下さいませ。

紅玉オリジナルカレー粉

100g・¥1,000

「50g~」や「プレゼント用に」など
 様々なご要望にお応え致します。

紅玉では配達を承っております。

お膳・オードブル・弁当・お惣菜を配達致します!

・旧十文字町内の中央部・三重地区 … ¥1,500以上無料
 ・横手・湯沢・旧平鹿郡・雄勝郡 … ¥5,000以上無料
 ・他の地域の配達 … ¥30,000以上無料

上記の金額に達しない場合でも、距離を考慮して配達料金を頂戴の上、
 ご指定の場所までお届け致します。来店頂いての受け渡しも大歓迎です!



・アップル会員様募集中です。

当店をご利用下さる皆様方に、イベント情報及びお買得情報などをお知らせ致してく、会員様を募集しております。登録料は無料です。

ご来店の際にはお気軽にお申付け下さいませ。
 心よりお待ちしております。



紅玉マルシェの出店者様募集中!!

11月1日(土) 10:00 ~ 15:00

※確実に出店出来る方、事前に面接をさせて頂き封。お反転にお尋ね下さいませ。

10月の店休日

10月の店休日は28日(火)

29日(水)となります。



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: えんぽう 11:00~14:30・17:00~21:00

(土・日・祝 11:00~15:00・17:00~21:00)

紅玉 11:00~21:00(LD 20:40)