

# 紅玉新聞

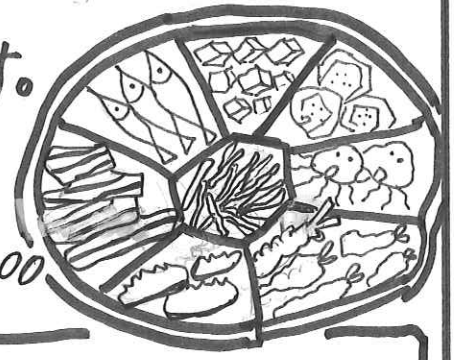
## 経営理念

- 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うこびを分かち合う仲間です。

お盆の予約の注文受付けます。

ご予約はお早めに!! TEL: 0182-42-5770

7月15日より受付開始! 受付時間 AM 11:00 ~ PM 5:00



## 紅玉最新夏のメニュー

夏の食材に角映れると心躍るのは私だけでしょうか。

最新のメニューを少しだけご紹介します。

### ブロッコリーと牛肉のマスタードサラダ

ゆでたブロッコリーと牛肉をマスタードをたっぷり利かせたドレッシングと和えます。

### アスパラときのこのサラダ

アスパラの時期だけの限定品です。細かく刻んだ紫玉葱がアクセントになっています。

### トマトの玉葱ドレッシング

昨年に続き、大人気メニュー!! 新玉葱の甘さは勿論ホントに入れた地元十文字石川養蜂さんのハチミツも決め手です。

### かつおのマリネ

市場の人が私を見ては、「今日良い入ってるよ!!」こんなやり取りをとっても楽しいです!!。すぐに「タタキ作り」に専念します。火力全開で豪快に焼くことも楽しみみのひとつです。

### サーモンマリネ

レモンのスライスを使山使ったサッパリ味!! 今の季節にぴったりです。

### 若サギの南蛮漬

揚げたアツアツの若サギを漬付け汁にジューッとくぐらせます。香味野菜をたっぷり使って野菜も沢山食べれますよ。

## 7月の店休日

7月の店休日は  
**14日(火)**  
**21日(火)**です。  
宜しくお願ひ致します。

## アップル会員様募集中!

当店を御利用下さる皆様方にイベント情報や、お買得情報なども、お知らせ致したく、会員様を募集しています。登録料は無料です。ご来店の際にはスタッフにお気軽にお申し付け下さいませ。心よりお待ちしております。

住所: 秋田県横手市十文字町梨木字沖野66-1

TEL: 0182 (42) 5770

FAX: 0182 (42) 5771

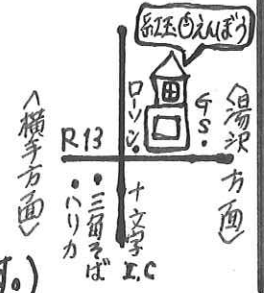
### 営業時間

おんぼろ: 11:00 ~ 14:30

9:17:30 ~ 21:00

系環: 11:00 ~ 21:00

(酒類ラストオーダーは20:40です。)



# 最近のお惣菜ランキング

## 女性のBest3

- 1位 **グレープフルーツのポトゼリー** 100g ¥180
  - ・デザートのおかずを選ぶ時、皆様おかずより「先ずゼリー..」との声多し!!
- 2位 **かつおのマリネ** 100g ¥280
  - ・かつおのなんとかが美味しい!..と聞いて来ました。
  - (紅玉) 手拭い紙のドレッシングがかつおのタタキ..とベストマッチ!!
- 3位 **夏野菜の三杯酢和え** 100g ¥280
  - ・「蛇腹のきゅうりは手切りですか?」
  - (紅玉) 勿論手切りです。

<最新ヒット商品>

**キッジュ・オ・ロマージュ / cut ¥450**  
純生の生クリームとオーガニックチーズをたっぷり使ったモッパンです。

## 男性のBest3

- 1位 **かつおのマリネ** 100g ¥280
  - ・フタみに最高です。
  - ・生煮がまいて美味しい!!
- 2位 **トマトのサラダ** 100g ¥180
  - ・トマトと玉葱が食べれるようになりました。
- 3位 **鶏のレモンハーブマリネ / cut ¥280**
  - ・小学生の男の子がお使いで「レモンハーブ..」下せい。
  - (紅玉) ホント嬉しいです。日々精進します。

## <6月に開催されたイベント報告>

6月の3つのイベントにお越し下さった皆様の声を紹介させていただきます。

### 押し花を楽しむ会

・花の配置や色の組み合わせを考えながらとてもかわいらしいオリジナルのしおりを作れて楽しかったです。笑顔の先生もステキでした。  
(横濱在住 N様)

・短い時間でしたが楽しく押し花を作ることができました。  
(枚方在住 T様)

### 圧力鍋で玄米をおいしく炊く会

・圧力鍋と玄米に興味があり参加しました。頂いた玄米はとても美味しく驚きました。(竹様)

・さすが圧力鍋ですね!モチ米を入れた軟らかさと同じ食感でした。(M様)

・圧力鍋を作った料理教室に参加したい。  
(K様)

### キッジュとスコーン新作発表会

・初めての企画でしたが、お客様が笑顔で食べている姿を拝見し、また感想として寄せられたステキなコメントやイラストは今後の励みになりました。  
ご協力ありがとうございました。



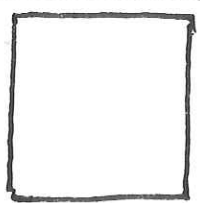
### <スタッフ紹介>

今号では、1Fのえんぼうで調理・接客を担当している **黒沢時子** を紹介いたします。  
黒沢さんは、どんなことがあってもポジティブに考え、お客様や私達を楽しませてくれるお母さんを務めています。

- Q1: 家庭で作る得意な料理は?  
A1: 孫達の好きなカレー、ロールキャベツ。
- Q2: 好きな言葉は?  
A2: お陰様で!
- Q3: 一日のうちで一番楽しいことは?  
A3: 家族でおいしく楽しく夕食をとること。  
一言: チームワークの良さを保持し、毎日充実した仕事ができるよう努力しています。

## 紅玉の携帯HP完成!!

紅玉新聞ではお伝えできないタイムリーな内容が満載です。  
メルマガ会員も併わせて募集中。  
QRコードを携帯に取り入れ、メール送信して下さい。



↑  
メール会員の登録用QRコードです。

## <紅玉編集だより>

夏至を感じる間もなく夏を迎えてしまいましたが皆様いかがお過ごしでしょうか。6月に企画したイベントでは、お客様と私達が一体になり笑顔で終わらせることができて嬉しく思いました。これからも皆様に喜んでいただけるような催しを企画していきますのでよろしくお願い致します。編集: 小林