

紅玉新聞

2010
Vol. 21
3月号

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、よるこびと分かち合う仲間です。

皆様のおかげ様で 開店2年目!



「紅玉」というお惣菜屋のこと 〈専務〉 高橋 基

店舗「紅玉」という名前は、地域の特産であるリンゴから付けましたが、そこには様々な意味を込めました。

紅玉はどんなリンゴ畑にも必ず何本があることから地域に根ざし必要とされる「食」について、オンリーワンになりたいという想い。

紅玉は料理やお菓子にするととても美味しくなることから、人がそれぞれあり方で成長する企業になりたいという想い。

妻の名前が「紅(くれない)」社長の母の名前が「タマ」であることから、世代から世代へこの地域の暮らしを受け継ぎ発展させたいという想い。

私たちの夢を込めて開店してからあという間の2年。お客様に支えられてきたおかげで、楽しい日々でした。沢山の出会いがあり、笑顔が生まれ、続ける毎日を楽しみながら、今日も店頭で立らせて頂いております。



当店のトレードマークは赤と白の非常にシンプルなもの。りんごの輪切りをモチーフに紅玉という文字をあしらっていてお客様からとても印象に残ると好評です。このマークを作ってくれたのは男鹿出身の切り絵作家「鎌田さおり」さん。当時20才そこそこの鎌田さんにマークを依頼してから数日後にはこのマークの原型をいただきました。私達は大変気に入り更に建具屋さん頼んで窓ガラスの中にはさみ、紅玉の一階入口の引き戸に据え付けております。

ひとこと

いつも当店の「えごま」をお買い上げいただきましてありがとうございます。おかげ様で、入荷してもアッという間に売り切れてしまう程の人気商品になりました。近頃は、だんだん暖かくなって来ましたので、冷蔵庫での保管をおススメします。

公開レシピ

小安の
切干大根
の
煮物

最近、紅玉で秘かに人気の切干大根!! お弁当のおかずにおつまみにとおススメです。切干は秋に4種穫した皆瀬産の大根のみを利用。輪切りにして温泉でゆで、温泉の熱で乾火燥させたものです。エコジで美味しい素晴らしい商品ですよ。是非お試しください。

材料

◎小安の切干  ... 40g (店頭にて 1袋 40g ¥180で販売中)

*切干は前日にたっぷりの水で戻しておく

◎油揚げ ... 1枚

◎人参 ... 1/2本

◎薄口醤油 ... 大さじ3強

◎本みりん ... 大さじ1~2

◎ごま油 ... 少々

◎だし ... 適量

◎炒め用油 ... 少々

① 水気を切った切干と線切りにした油揚げ、人参を油で炒める。



② 油が回ったところでダシをひたひたにくらいまで入れる。



③ 薄口醤油と本みりんを入れ汁気かなくなるまでじっくり煮る。



④ 最後にごま油をたらして



パイ、出来上がり!!

新連載

メニューの裏話

今回はアップルパイについて...

実は私、アップルパイが苦手でした。煮たりんごがパイにはさまれて、「ん〜！世の中の人々が騒ぐ程美味しい物なのか？」と思ってました。でもある時美味しいアップルパイに出会ったのです。その時20才を過ぎてました。「パイを買いに行くのは大変だから自分で作ればいいんだ!!」先ずはイメージ先行でパイの生地はパリッではなく「パリッ」と、そしてりんごはトロッと何かコクのあるクリーム。そんな感じで今の「紅玉のアップルパイ」のレシピが出来たのは8年前のこと。沢山紅玉りんごをくれた増田のお友達ありがとうございます。これがないければ「紅玉のアップルパイ」は出来なかったかも...

センムの林日記

ころがるリンゴのように = 台湾編 ⑤ =

店先にはハビが入ったカゴが山積み。その奥では家族連れが笑顔でお食事中。そこは蛇料理専門店でした。私もために料理を頼んでみました。炒め物、蒸し物などを食べてみると... スゴく美味!! 味は淡泊、歯ごたえがあってご飯がススム。この体験が基になって、後に旅先では面白そうなものをどんどん食べる様になりました。さて、その食事中観ていたTVで大型台風が台湾上陸というニュースが。そういえばにわかに関風が強くなって... あれれ、雨が降りはじめた。どうなるオしたち... (つづく)

ブログで楽しむ
紅玉の毎日!

アップル会員の
メルマガ会員募集!



http://blog.
900.ne.jp/
kougoku-delir

トクから
HP/メルマガ

3日の店休日はごさいません。
秋田県横手市十文字町梨木字: 中野 66-1
(TEL) 0182-42-5770 (FAX) 5771
《PP 営業時間》

11:00 ~ 20:00 (ラストオーダー 19:30)

