

紅玉新聞 7月号

2010
Vol.25

经营理念

- 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。
- 二、私達は「人と地域の絆」を大切にして次代のいのちを育む企業です。
- 三、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。

『藤川家のきざみ梅』

藤川農園の
藤川幸久さん

湯沢市
関口で
様子を
野菜を栽培。
生産しています。



西海岸を支援で
アラジルに
住んでいた
ことも。

『天使の中昌子』キャベツは
当店で大人気でした。

7月初め、藤川農園の
梅林では、梅の実が
収穫され、
梅漬けへと
加工されます。

梅・シソ・海水塩で
そして天然の梅漬けは
つくれた梅漬けは
～2年間という時間がかかる
調理してくれるのです。



『きざみ梅』ほど良い酸味 ¥550

初夏の
朝

お惣菜人気ランキング BEST 3

1位 キャベツサラダ 100g ¥180



湯沢市開口産キャベツで今回輝ける1位に。
やわらかいけどハリのあるキャベツです。

2位 旬の野菜とシーフードの
オーブン焼 100g ¥280



十文字産ズッキーニに気まぐれシーフードをのせて!!
上に紅玉特製マヨネーズをおき焼き上げます。

3位 きゅうりと干椎茸の
酢のみの 100g ¥280



雄物川産パリパリきゅうりと干椎茸の甘煮の
ドッキング。ゴマの風味が最高に合いますよ。

お盆向けオードブル
只今、メニュー検討中です。

約5人前 ¥6,000 > いざれも予価です。
約3人前 ¥3,600

詳細は7月中旬、店頭のビラ及び
HPやブログにて公開致します。

予告
!!



きゅうりと 千椎茸の酢の物

花が
ついて…
曲がって…

- 干椎茸の甘煮 … 2~3枚
- きゅうり (塩小さじ1) … 2本位
- だし汁 $\frac{1}{2}$ cup
- てんさい糖 … 大さじ2
- 塩 … 小さじ $\frac{1}{2}$ 。酢 … $\frac{1}{4}$ cup
- 白ごま … 大さじ2
- 青ジソ … 2枚。三つ葉 … $\frac{1}{2}$ 束

干椎茸 … 10枚
酒 … $\frac{1}{4}$ cup
てんさい糖 … $\frac{1}{2}$ cup
醤油 … 大さじ3

- 干椎茸をもじりせん切りする。
- ①と調味料を入れ灰汁をひたひたになるまで加え、水気がなくなるまで煮とばす。

-  きゅうりは板ずりして小口せ切りにする。
- ①に塩をして10分位置く。
- だし汁・てんさい糖・塩を鍋に煮立てる。
- 白ごまは炒って、すり鉢ですり、粗熱の取れた③の中に入れ酢を加える
- きゅうりは軽くいぼり水分を取る。
- 最後に椎茸・きゅうり・シソ・三つ葉を加えて和える。
※ 干椎茸の甘煮を作り置きしているとササッと作れてうれしいですね！

ワケあるもの…

今回は2Fカフェティアで使っているりんごの
シュガーポットとミルク皿のお話。りんごのシュガーポットは古くから実家にあったものでどうなたかの結婚式での引出物。私の両親が出席して、ゴーリーとシレバの葉の2種類頂いたものと気憶しています。



夫婦茶碗ではなく
夫婦茶碗ト!!
お酒落で可ね。



そしてそれと一緒にしまっていったもの…。

父が30年位前にオランダ旅行をした時に購入した小皿。これも“今こう使うぞ”とポーションミルクの愛皿に。今を予期していた様な運命の巡り会わせを実感しています。

セシムの旅日記



ころがる リンゴのように =東京編①=

生まれて初めての海外の旅。2週間はあっという間に過ぎてしまいました。当時住んでいた東京のアパートに帰ってみるとそこには以前と変わらない日常があるのです。でも、私の内側は全く変わっていました。文化が全く異なった人々と出会って受けた刺激。「人」が面白い。「人」と出会うことが旅の醍醐味だ。そう気付いた私はもう早くも次の旅のことを考えていきました。次は別の土湯所へ。次はもっと遠くへ。--- (つづく)

毎日チェック! 紅玉ブログ



メルマガ & アッフル会員
募集中



店休日はござりますん。

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
-----------------------------	-----------------------------

11:00 ~ 20:00
テレホン・19:40

