

紅王新聞

2011
Vol. 33

三月号

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り安心と感動を手渡します。
 - 二、私達は「人と地域の縁景」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うとしている仲間です。

横手市大曾物川町

佐藤直さんの



紅茶苔

○紅茶苦はアブジナ科の野菜。

○赤っぽい葉色をした葉も苦ですが茹でると
魚介やかな味になります。

○アントシアン、鞣分、
ビタミンABがたっぷり

○厚味はアスパラ菜に似てますが
かすかな味わいか
特長です。

佐藤さんは
自給自足の暮らしを
自指し農業を
営んでいます。
魚は海や河で釣り肉は
作物と物々交換。
鹿肉など高級食材を
手に入れるととも！

「当店では
春野菜のクレミ和え 100g
等に使っています。」

春を彩る旬のお惣菜

オススメBEST3

1 春野菜の
フルミ和え
100g 税込280

今号の巻頭に載った佐藤さんの
紅菜苔・アスパラ菜などその日
その日の最も新鮮な春野菜をクレ
で和えます！こっくりした風味!!

雪の下で甘味を増している
ニンジンを素材に、当店特製
キャベツサラダのドレッシングをベース
に改良したドレッシングで美味
しく仕上げました。人参がボリューム!!

2 雪の下
ニンジンのサラダ
100g 税込180

3 寒締め
ほうれん草のナムル
100g 税込280

冬の寒さがほうれん草の美味
しさをギュッと濃厚に。塩とロースト
したクルミと一緒にフタリに味付け。
生の美味しいさをお試し下さい!

GWの
(ゴールデンウィーク)
紅玉は
お祭りの日!!

5月2日(金)
○ Lino e Lina リネン展示会
○ 旅するマーケットセッションパーティ (19:00~21:00)

5月3日(土) ○ 旅するマーケット
4日(日) 今年もたくさんの方
作家さんが参加!

* 当店を支えて下さる農家の皆様と… *

春のマッチング開催!!

2月21日(月) 空は快晴! 当店の為に野菜や果物を作って下さっている農家さんとともに、春の種まき前のマッチング(作付計画会議)を開催しました。

農家の皆様が作る予定の作物と当店のメニュー計画を合わせる(マッチさせる)会議。当店は野菜のお惣菜が人気なので毎年相方打ち合わせて取り組んでいます。合わせて、野菜の店頭販売も一層充実させる予定。

乞うご期待。

さあ、新メニューもどんどん作っていきますよ!!



～～～冬期営業期間のお知らせ～～～

1月26日より3月18日まで

営業時間 AM11:00~PM7:30<ラストオーダーPM7:00>

* 毎週火曜日はPM2:30よりテイクアウト(お持ち帰り)のみの営業に変更させていただきます。

メニューの裏話

今回はご飯のお話

私は大のお米好きです。食べる事だけでなく炊く事にかなり執着があり、自宅では白米は土鍋玄米は厚力鍋で炊いています。白米の場合、お米を吸水させ強火で炊き沸騰したところ弱火で12~13分。蒸らし10分。フタを開けた時の感動は何とも言えません。ご飯は私にとってご馳走です。余談…ごはんを食べ過ぎて入院経験有、そんな人いませんよね。



ころがるきりんこのように=中華園編⑤=

30分程、バスに乗ってたどり着いたのはデカい大学。この学校のどこに友人がいるのか?とにかくウロウロ歩き回ったのですがラチもあかず、思い切って誠実そうな男子学生に声をかけました。「スミマセン。この人に会いたいのですがどうしたら会えるでしょう。」私が自参した友人からの手紙を見ると「O.K.! ついて来い」と歩き始めました。どこへ行くの? 慌ててついていく私。(つづく)

話題満載!紅玉ブク

<http://blog.goo.ne.jp/kougyoku-delic/>

メールマガ &
アップル会員
募集中

ブログ
コード

ケータイ
コード

営業時間 A 11:00~P 7:30
(ラストオーダー PM 7:00)
食 秋田県横手市十文字町
TEL 0182-42-5770
FAX 0182-42-5771
横手 ← ローソン 食堂 GS 湯沢
十文字 インター(降りすぐ右に見えます)