

紅玉新聞 6月号

2011
Vol.36

经营理念

- 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。
- 二、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。
- 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う仲間です。



松山さんは約10年前
埼玉から東成瀬に移住。
農業と養鶏を
営んでいます。

松山さんの鶏 「葵たまご」

あおい

鳥たちは松山さんちの裏庭に
飼われていて、のびのび遊ん
でいます。たまにタヌキ等に食べ
られてしまいます…

エサはコメ・又カ・オカラ等と学校給食
の残りものをEM菌で発酵させたもの、
野菜や草、貝がらなどです。抗生物質は
与えていません。

味が
濃い

黄味が白い！

割ったとき
盛りあがる

カラが
しっかり
している

有精卵だから
生命力が強い！
2~3周間くらい
もちます。

松山さんの
HP『んだすか』

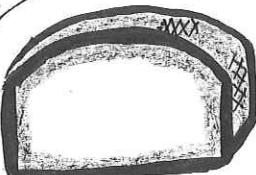
<http://hello.to/ndasuka/>

当店では
「本日のオムレツ」
1cut ¥280に使用。

新らしいケーキ

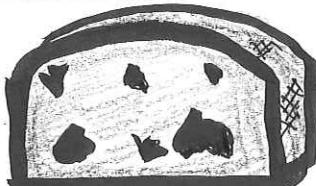


私が理想とするケーキはじっくりしっかりと焼いたケーキです。焼き上がりの断面が見るからに“美味しい”に見えるように、バターも空気が入るようにしっかりとホールドし、中に入るメレンゲは生クリームみたいになるよう泡立てるタイミングに全神経を集中します。イメージ先行で“作る”ケーキたちは長時間焼かれフーフー言っています。そこにジュッとシロップもしくはブランデーをハケで塗るケーキが出来ました。



レモンケーキ
1cut 税込200
1ホール 税込1,600

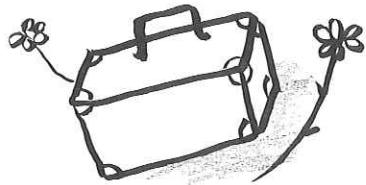
甘くて酸っぱいレモンケーキ。
レモンの皮をたっぷりと練り込み、シロップには果汁をたっぷり
絞り入れました。レモン丸ごとを活かした『夏のケーキ』です。



ブランデーケーキ
1cut 税込300
1ホール 税込2,400

よくいらっしゃるお客様から増田
産の黄色いサクランボを漬けたブラン
デーを頂戴しました。そのサクランボと
イチヂクやレーズン等を生地に練り込
み焼き上がりにブランデーを塗ります。
焼き上げてから1週間位で味の“ピーク”を向かえます。

旅するマーケットを終えて



5月3・4日に開催された

『旅するマーケット』はたくさんのお客様

にお越し頂き無事終了することができました。

両日は、お近くの方々はもちろんのこと、遠方から
帰省された方や行楽にいらっしゃった方など様々な方が
足を運んで下さいました。また出展者の皆様も多
彩で魅力的な手づくりの品々をお持ち下さって、お
客様の目を楽しませて下さいました。初の試みで



あった『ROOM展 百子の部屋』は大好
評で次回はより進化した『ROOM展』
にしたいと企んでいます。

マーケット代表の三浦泉さんをはじめ、出展及び
運営に携った皆様、ご来店のお客様には心より
感謝申し上げます。来年の『旅するマーケット』を
どうぞお楽しみに!

* 営業時間変更のお知らせ *

5月 26日 (木) より

営業時間を下記に変更致します。

AM 11:00 ~ PM 8:00 (ラストオーダー PM 7:15)

* なお毎週火曜日は お食事のラスト
オーダーを PM 2:30 とさせていただきます。

ワケあるもの...

今回は黒板のお話。

以前、西木村で行った旅するマーケ

ットにhugさんが出店されていました。

hugさんはまうちシリーズが人気の手づくり

作家さんですが、その時、ふと手づくり黒板が

私の目に止まり、すぐに思いつきました。“ドリンクメニューの

ボードにしよう！”さっそく店内に置いたところサイズもヒ

タリ。お店のアイテムとしてすっかりなじんでいます。



センムの旅日記

ころがる♪ リンゴのように =中華園編⑧=

台湾の屋台は本当に様々なお料理がありました。お粥や餃子、海鮮料理にデザートなど美味しいそうな食べ物が種類豊富に並んでいました。中には虫料理などもあり、大勢の人々でにぎわっていました。そんな中から友人から勧めてくれたのが豆腐を発酵させた『臭豆腐』。名前のとおり、モロスゴい悪臭。しかし、それを油で揚げて辛い味噌を付けると、臭いも消えとても美味しいお料理に。それから『豆花』というおぼろ豆腐のようなデザートもズレツツルッと喉に消えていく魅力的な食べ物でした…（つづく）

メルマガ登録
アッフル会員
募集中

* 毎日更新 紅玉ブログ
<http://blog.goo.ne.jp/kougyoku-deli/>

ケータイ
コード



ブログ
コード



営業時間 AM11:00～PM7:30
(ラストオーダー PM7:00)

会員 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

左： 横手 ← R 13 → 湯沢
右： インター(降りすぐ右に見えます)