

# 紅王新介聞

2012  
Vol.47

6月号

経営  
理念

- 一、私達はあらびのあるくらいを守り未来につながる安心と感動力を手渡します。
- 二、私達は「人と地域の縁」を大切にいて下一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から仲間です。



## 田沢湖産紅マス

生産者「酒出和哉」さん

美味

元気



アリアリ

原生林から  
田沢湖に流れ  
清らかな水流。  
豊かな林道を  
走ったじき高々山奥に  
酒出さんの いけすか  
あります。

豊かな環境で  
育つ紅マスは  
健康で身が締った  
美味しい成魚になります。

脂肪の多い  
サーモンとは違い  
歯切れ良いフローフロリとした食感。  
川魚の泥臭さも、養殖魚の  
脂っぽさもありません。  
美味!!

次水を利用して  
いけすの中では  
紅マスの他、イワナや  
魚などを養殖されて  
います。

当店では

紅マスのマリネ(¥280/100g)  
に使用しています。

羽後産  
イチゴのムース  
¥250 / 1 cup

羽後町三輪の  
「こまち野」さんで採れた  
甘酢っぽい完熟イチゴ  
のみを使用。さっぱり  
とした味わいヒフワ  
フワの食感が人気  
の「春の定番」スイーツ。

陸前高田産  
カボチャのムース  
¥ 300 / 1 cup

陸前高田の「満福  
農園」さんで生産して  
いる九重栗という品種  
のカボチャを使用。  
カボチャのコクと程良  
い甘さが喜ばれて  
いる今年の新作  
のスイーツ。

魅力の  
カッブ  
スイーツ  
たち

グレープフルーツ  
のコンポートゼリー  
¥ 200 / 1 cup

創業時から毎日必  
ず店頭に並んでいる  
当店のスイーツの代名詞。  
デリセットでもお選び  
頂けます。

春夏の焼菓子もオススメ!!

ブランディ  
ケーキ  
¥ 300 / 1 cut

地元産姫りんご  
さくらんぼ・ブルー  
ベリーのブランディ  
漬けがたっぷり。  
とってもリッチな  
焼菓子です。

レモン  
ケーキ

¥ 200 / 1 cut

使用するレモンは季節に  
より異なりますが今は瀬  
戸内の小島で生産されて  
いるレモンを使って  
います。甘酢っぽい  
「夏の焼菓子」。

# 旅するマーケット紅玉の国へ行く Vol.4

## 2日間を振り返って

毎年5月3・4日は「旅マ」＆紅玉恒例マーケット。昨年は震災後のマーケットという事もあり何となく心ここにあらずだった私。その後このままじゅいかんと「旅マ」メンバーと話し合いを重ね今回は例年以上にどう楽しむか?を中心更によりよいマーケットにしようと思案しました。そして迎えた5月3・4日。初日は開店前から駐車場は満車状態。店内も人ですれ違えない程です。思い猫いていた以上に沢山のお客様が足を運んで下さいました。2日目はあいにくの雨模様でしたがそれでも店内は大いにぎわったのです。来年は「百子の恋」から「百子の恋のレシピ～料理事始め、失敗の連続」というタイトル。共に成長出来る様頑張ります。最後になりましたがご来店下さった皆様、ご出展下さった作家の皆様本当に有難うございました。来年もよろしくお願いします!

またまた 今年も! 梅酒を作る会。



こだわりの素材で「あなただけ」の特別な梅酒と一緒に作ってみませんか?

湯沢市三閑の  
藤川農園にて

7月7日(土)開催予定  
※詳細は次号紅玉新聞で!

# センムの旅日記

こうがるき リンゴのように = 中華圏編⑯ =

初老の男が日本語で話しかけてきた事にビックリして思わず「ハイ！ そうです」と返事をしてしまいました。すると「あなた、何を食べたしか？」と尋ねられました。「さ、魚を…」と言うと「魚はこれがイチバンうまい」とオススメ下さいました。「じゃあ、それを…」と言うとこの男の人は「焼くか炒めるか汁にするか」と聞くので「じゃあ炒めるマツで」と答えました。するとすぐに台湾のコトバで店主に注文してくれました。そして「美味しい食べなさい」と言い残してスカッタ立ち去って行きました… (つづく)

## 営業時間の改正について

より美味しいお料理を  
ゆきとどいたサービスで  
お届けするために。

### 営業時間を

M 11:00 ~ P 8:00 → M 11:00 ~ P 7:30  
から  
に変更します。

お食事の  
ラストオーダーは P 7:00 (火曜は P 2:30)

新卒予定の学生様に  
向け、職場体験(インターン  
シップ) 開催中!!

来年卒業予定の高校・短大・  
専門学校・大学の学生様の  
職場体験を受け付け中!  
当店、あるいは当店のような食  
に関する仕事に就きたい方は是非!  
担当…高橋 TEL 0182-42-5770

メールマガジン  
アップル会員  
募集中

毎日更新! 紹介ブログ  
[http://blog.goo.  
ne.jp/kougyoku  
-deli/](http://blog.goo.ne.jp/kougyoku-delivery)

ケータイ  
コード



ブログ  
コード



営業時間 M 11:00 ~ P 7:30  
<ラストオーダー P 7:00>  
秋田県横手市十文字町  
栗木字沖野 66-1  
TEL 0182-42-5770  
FAX 0182-42-5771

回  
回

横  
手

RIB

ロード  
十文字インター

湯  
沢

湯  
沢