

紅玉新聞

2012
Vol.49
8月号

経営
理念

- 二、私達はあなたのある暮らしを守り未来につながる蜜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。」
- 一、私達は素直な気持ちで出会いに感謝しようことを分かち合う仲間です。

真っ赤なトマト

夏の麗夏

佐々木さんの
野菜は
生命力が強く
味が濃いのが
特徴。
調味料の
味に負けません。



生産者の佐々木さん

修さんは
あたやかに話を
する方で
仕事に妥協をしないプロ!
紅玉のすばらしい
パートナーです。

暑い夏
トマトも水を
欲しがるので
夏の麗夏は
秋の麗夏は
ナツハツリーフ味。
濃厚な味に
変化します。

当店では「トマトのサラダ」
100g￥180に使用しています。

トマト
100g
￥70
販売中!

愛媛の
無農薬
レモン
使用。

美味しい
キタアカリ
使用。

じゃが芋の
揚げ煮

レットキドニーと
ひよこ豆を
チーズドレッシングで。

豆サラダ

完熟

佐々木さんが
作る
東成瀬の
夏夏
使用。

トマトの
サラダ

使用。

キャベツ
サラダ

当店の
凸番
人気。

レモン、
ハーブ、
マリネ

当店定番!

ラザニア

ミートソースも
ホワイト
ソースも
完全
手づくり。

トロッとした
卵と

ズッキーの
曲げたえが
美しい。

ズッキーの
オムレツ

サッパリした
塩味。

春雨の
炒めもの

お盆
オードブル
大公開!!

当店
定番の
夏野菜
メニュー。

中華風
揚げ
オードブル

夏野菜を
シンブリに
味わえます。

ステーキ
ブロッコリーと
ズッキーの
ガーリックブリティ

お盆の時期以外も
オードブルの注文を承っております。

* 3人前 ¥3,600 ¥4,800 ¥6,000

* 5人前 ¥6,000 ¥7,800 ¥10,000

3種類のグレードをご用意しておりますのでお選び下さい。

インター准

山口さんのコラム

初めまして、インター生の彩夏です。先日、湯沢の街中の小道にどーんと立っている樹齢約400年の「ツキの木」を訪れました。高さ20m、幹回り8mという大木。まず一番に目に飛び込んでくるのは蛸の足のような根元。まるで神話の海の主の大蛸のよう。地上2mの所からは幹がきゅっとしまって白の紙垂をつけもらっている。本当によい出会いでした。とにかく私は木が大好きで旅先でいつも木を探すアンテナが立っています。街や森の中でそこに根づいた木の近くの、落ちついて座れる場所を見つけたら鳥・虫の声の中、風を受け木洩れ日や陽に透かされた葉の緑や苔を眺めながら頭の中のことすべてを紙に書きつけ絵を描き歌って過ごすのです。きっとそれぞれのリセット方法をお持ちだと思いますが私はこの方法が一番! 紅玉のカフェテリアも窓から林や山が見え木の家具・柱があって落ちつく空間ですよね。ここでリセットなさる方も多いのではないいかしら??



センムの旅日記

ころがる♪ リンゴのように =中華園編(2)=

台東から高雄へはバスで向かいました。道中は台湾の東海岸をずっと南下していきます。ヤシの木が繁る街道ぞい、左を見ると青い海。ひんびりとしたバスの移動でいつの間にか微睡んでしまいハッと目が覚めたときはもう高雄の街中に入っていました。台湾第二の都市だけあってたくさんの建物と車、それ以上に多いスクーター。高雄は台湾最大の港湾都市。ここで数日過ごした後、マカオへ船で向かいます。(つづく)

営業時間変更
のお知らせ

8月13日(月)は
午後3時までの
営業時間です。

新卒予定の学生様に向け
職場体験、開催中!!
(インターンシップ)

来年卒業予定の高校・専大・大学
大学の学生様の職場体験を受付
け中。当店あるいは当店の様な業
に関わる仕事に就きたい方は是非!
* 担当 高橋まで
TEL 0182-42-5770

メルマガ登
アフリ会員
募集中!

お楽しさ再発見! 紅玉ブログ

<http://blog.goo.ne.jp/KOUGYOKU-deliv/>

ケータ
コード



ブロウ
コード



営業時間 A M11:00~P7:30
<ラストオーダー P7:00>

秋田県横手市十文字町
登木字沖野66-1

TEL 0182-42-5770
FAX 0182-42-5771

← R13 ↓ ← 金沢 → ENEOS 温沢
横手へ ← +文字インター