

紅玉新聞

2014
Vol.66

5月号

監修
理念

- 一、私達はあさびのあるくらしを守り未来につながる夢心地と感動を提供します。
- 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うこひを分かち合う仲間です。

杉山さんの 『蔡たまご』



杉山さんは約15年前
埼玉から東成瀬へ
移住しました。

鶴たちは
杉山さんちの裏庭で
食われていて
のびのびと
暮らしています。

たまに
タヌキ等に
捕えられる
ニヒモ!!

口味が濃厚!

カラガ
しっかりしている!

黄身が
白っぽい!!

エサはコメ・スカ・オクラ等
学校給食の
残り物をEM菌で
発酵させたもの
野菜や貝がらなどです。
生生物質や卵の黄身の
着色料は与えていません。

杉山さんのHP「んだずか」
<http://hello.to/ndasuka/>

当店では
「本日のオムレツ」
1cut 税275(税抜)に使用。

レシピの公開!

春野菜の胡麻和え

材料

・旬の青菜…一束

・ゆでる魚の塩



てんさい糖…大さじ2

濃口醤油…大さじ2

絹ごし…大さじ2
練胡麻

- ① ボールに和え衣を混ぜて、てんさい糖が溶けるまでおいておきます。
- ② 鍋にお湯を沸かし塩を入れ青菜をゆでます。
- ③ さっとゆでてザルに青菜を取ります。
- ④ ゆでた野菜を3cm位の長さにせかり、和え衣を適量加え和えます。
- ⑤ 好みで半ズリにした胡麻を加えても美味しいです。

胡麻和えにどうぞ!

木村屋の「わり胡麻」



チューブタイプ

¥500

(税抜)

片手で塗るーと
使い易い!



缶入り絹ごし胡麻

¥880

(税抜)

クリーミーで味わい
深く、お料理に便
用ヒワンランク上の
仕上がりに!

G.W.バイキングの日開催!

5月3・4・5日 <AM 11:30スタート
PM 2:30受付終了>

メニューの
一部を
ご紹介

ちんげん菜と
椎茸のうま煮

旬のアスパラガス
のグリル

ハーブロースト
サラダ

旨瀬牛の
肉豆腐

ドリア

猪庭パスタ

キーベツサラダ

90分間のバイキング

お1人様 キ1,430(税抜)

小学生 キ715(税抜)

幼児 無料

数に限りはあります
予約も受付中です!

お電話 0182-62-5770へお問い合わせ下さい。

いよいよ春の行楽シーズン到来!

当店は、ご自宅や会社等はもちろん

公園や学校・集会場までお弁当やオードブル

をお届けします。横手・湯沢・雄勝郡は5,000円以上
で無料配達、それ以外へは金額に応じて無料配達します。

お花見や
運動会へ
お届け

します!

セシムの旅日記

ころかるよ。リンゴのように = 中華団結(37) =

小さな土鍋はカンカンに熱せられてフタのすきまから湯気がふき出しています。何だか美味しいそうで食べてみることにしました。看板に「煲仔飯」と書かれているご飯であることがわかります。どんなご飯なのか期待して待つこと数分、早速テーブルに持って来てくれました。一口食べて美味しいくてビックリ! 釜メシというか炊き込みご飯というか甘辛のタレがしみ込んだご飯の上に煮豚が上がっていてとてもうまい! やはり食の都香港。屋台のご飯も美味しいなあと納得しました… (つづく)

お知らせ

消費税が5%から8%に変わりましたので当店の価格表示を税抜価格へと変更しました。また会計も合計に外税を加える事としました。皆様のご理解をお願い致します。

タイムリーな話題
発信中! 紅玉ブログ

[http://blog.900.
ne.jp/kougyoku.
deriv/](http://blog.900.ne.jp/kougyoku дерив)

ブログ
コード

キキ



メールマガジン
アップル会員
募集中

ケータイ
コード



営業時間 (ラストオーダー)
PM 7:00

AM 11:00 ~ PM 7:30

会 秋田県横手市
十文字町梨木字沖野

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

ロード・餃子
オナヌインター

湯
ノ沢