

紅玉新聞

2015
vol.73

新年号

社説

一 私達はあじびのある暮らしを切り取るにつなげる喜びと感動を予渡します。
一 私達は「人と地域の未来」を大切にしたい時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」に感謝しよろこびを分かち合う仲間です。



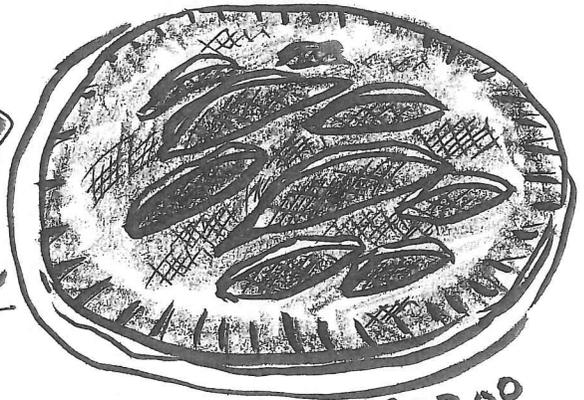
2015年も

どうぞよろしく

お願い致します!



新たに登場 アップルパイ 18cmホール



1ホール ¥2,800

紅玉りんごをふんだんに使って
焼き上げたアップルパイ。

大潟村産小麦を使ったパイ生地は
ザクザクとしたハードな食感が特徴。
中のりんごはすっきりと甘く酸っぱく爽やか
です。贈物やパーティなどにどうぞ。

他に

*りんごのクッキー
*りんごのチーズケーキ
*りんごのタルト99円
<各 ¥2,000>
もおススメです。

大雪の季節

当店の無料配達をご利用下さい!

- ◎ 旧十文字町内・増田町中心部・平鹿町醍醐地区
... 1,500円以上で
- ◎ 横手市・湯沢市内・雄勝郡内
... 5,000円以上で
- ◎ 大仙市内・美郷町内 ... 10,000円以上で
- ◎ 仙北市内 ... 15,000円以上で
- ◎ 秋田市・由利本荘市内 ... 20,000円以上で

紅玉オリジナル 2種のドレッシングが完成!!

キャベツサラダ
のドレッシング

醤油は有機
大豆を使ったもの、
油は米油を
使っております。



1本 ¥650(税抜)

玉ネギドレッシング

玉ネギは大湯
村産をたっぷり
使っています。
トマトサラダや
サモンマリネに
ピッタリ。1本¥650(税抜)



紅玉オリジナルドレッシング
を使って
お料理教室。

1月17(土)・18(日)日

* PM 3:00 ~ (PM 6:00 終了予定)

* 紅玉 1Fにて

* 定員 名10名

* 参加費用 ¥3000 (食材費 込)

当店のドレッシングを活用して
キャベツのサラダ・サモンマリネ・
フライのタルタルソース添えの3品
を作る実践的な教室です!

オリジナルドレッシング
販売開始にあたって

皆様のご愛顧とご支援により、
11月末、当店のオリジナルドレッシング
が正式に販売開始出来る事になり
ました。今回の開発に際しては秋
田県からのご支援を頂戴し、又、総合
食品研究センターからのご助言と
ご指導頂きました。又製造にあたり
なるせ加工研究会様からのご協力
によって完成致しました。皆様
の力を合わせて作ったこのドレッシ
ングを皆様に末永く愛用して
頂けるよう努めて参ります。



店長 高橋 紅

センムの旅日記

ころがるみりんのようにならぬ = 中華圏編 (44) =

ラジオ放送が騒々しい列車の中お話し好きな中国人の
 旅客達もまた大声でかしましくおしゃべり。旅情を楽しむど
 ころではありません。そんなとき女性乗務員が大きな
 ヤカンを持ってきて席を回り始めました。乗客は皆自
 前のカップを持っていてお湯を注いでもらっています。
 しかし私にはカップなど無い... と思っていると「紙
 コップ使う？」と日本語で聞いてきた若者が。有難く
 使わせてもらうことにしました。大きなバックパックを背負た
 その若者も旅人の姿です。でも日本語が何となくたど
 たどしい。「どちらからいらした方ですか」と聞くと父親
 が日本人のシンガポール人で現在広州に留学中とのこと。
 中国語が全く話せない私としては彼は正に助け舟です。(つづく)

営業時間 変更の お知らせ

- * 12月16日... 社内研修のため終日休業
- * 12月17日... ランチタイム貸切のため
お持ち帰りのみ営業
- * 12月29~31日... 午後3時閉店。お持ち帰りのみ営業
- * 元旦... 休業
- * 1月2~5日... 午後5時閉店 (お食事ラストオーダー午後3時)

営業時間 11:00~19:00
 (ランチタイム) 11:00~15:00
 (カフェラストオーダー) 17:00
 (*火・金ラストオーダー) 15:00

秋田県横手市
 十文字町栗木
 字34野 66-1

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

タイムリーな話題発信中! 紅玉ブログ

<http://blog.goo.ne.jp/kougyoku.deli/>

ブログコード

