

# 紅玉新聞

### 経営理念

- 私達はあそびのある暮らしを守り未来につながる家と感動を体験したい。
- 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。
- 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。

## 『厨房だより』 「ある日の会話」



紅玉の朝は、7時から始まります。  
 まずは玄米を洗って、大人気メニューのラザニアの下ごしらえに取りかかります。  
 そして大きなフカシ器で様々な野菜をふかしていきます。  
 8時半よりゾクゾクと皆が集合して来ます。  
 お料理も大事ですがお掃除や雪よせやお花を生けたりとお客様をそてなす事も怠りません。  
 昨年の朝は様々な事が不慣れな上に大雪に見まわれ国道から店に入る事が本当に大変でした。雪をかき分けて

店に入った気があります。  
 駐車場の雪よせで専務は5kgもやせてしまいました。『雪よせDiet!!』  
 今年は昨年の教訓をいかし消雪パイプも設置したのですがあまり活躍していません。雪がたまって冬は大変でもありますが、雪は秋田の風物詩でもあります。  
 厨房では「今年の農作物に最も響かないかなあ...」と今から心配しています。



## これからのイベント情報

- ・紅玉マルシェ復活!!
- ゴールデンウィーク
- 5月3日(日)・4日(月)・5日(火)
- ・フランク 早くも日程決定!
- 7月4日(土)・5日(日)

## 第3回おむすびの会のご報告

2月14日(土)・15日(日)と2日間に渡り開催され、沢山のお客様にお越し頂きました。会員様限定の企画の為、この度は2階を貸切らせて頂いて行いました。次回もぜひ沢山の方々に満喫頂きたいと思っております。

アップル会員様限定  
 第4回おむすびの会 & ス・ラブ雨の会  
 開催日: 平成21年3月21日(土)・22日(日)

この会のお米は東成頼の1kgお米を使っておむすびです。紅玉の大人気メニュー『きのこのピリタミコンソテー』の木権貴、員限定メニュー『トマトの玉葱ドレッシング』のトマトの生産者の方です。

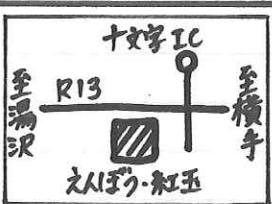
## 2009年3月の店休日

3月の店休日は17日(火)となります。宜しくお願ひ致します。

## アップル会員様募集中です

当店をご利用下さる皆様方にイベント情報やお買得情報などをお知らせ致したく、会員様を募集しております。登録料は無料です。ご来店の際にはスタッフにお気軽にお申しつけ下さい。

・住所: 横手市十文字町 梨木字沖野66-1  
 ・TEL: 0182(42)5770  
 ・FAX: 0182(42)5771  
 ・営業時間



えんぼう	紅玉
11:00~14:30 17:30~21:00 (LO 20:40)	11:00~21:00 (LO 20:40)

# 最近のお惣菜人気ランキングBEST 3!

今回のランキングでは旬の食材や根強い人気の惣菜のトップ3を競いとなりました。

## 女性のBEST 3

1位 根菜カボチャ・100g/¥280

お客様「さつまいもやゴボウとか山野菜が入っていてトマトで煮込まれているのたまにはいい」

2位 ニシンのマリネ・1尾(2枚)/¥450

お客様「30、くらいは美味い!!」

3位 クリームチーズ・100g/¥400

お客様「クリームチーズ中盤です」  
店頭で販売している「ムギ豆のホエイ」が相性GOOD!

## 男性のBEST 3

1位 ニシンのマリネ・1尾(2枚)/¥450

お客様「酒のつまみさ最高なんだよ」

2位 ひじき・100g/¥280

お客様「この太さど見た目の高級感もいなぁ」

3位 グラタン・100g/¥280

お客様「味がさっぱりしててうめんだよなぁ」  
今日の公開レシピに載りました!!

## 紅玉の公開レシピ「ジャガ芋グラタン」

### ～材料(20人分)～

- 無塩バター... 80g
- 薄力米粉... 80g
- 牛乳... 1300cc
- グラントの塩... 1/2g
- ホワイトパウダー... 1/2g
- オールスパイス... 1/2g
- パン粉
- オーガニックチーズ
- パセリ



(具)

- ふかしジャガ芋... 8コ位
- お好みで...
- ゆでたマカロニ
- ゆでたブロッコリー
- ソテーした玉葱
- 生のエビ など

～焼き時間～  
オーブンで200℃(30min)

### ～作り方～



- 熱したフライパンにバターを入れて、小麦粉を入れ、完全に混ぜ合わせたところで軽く温め、牛乳を少しずつ加えていかない様に入れます。焦がさない事に注意しながらのばして行きます。
- 調味料で味を整え、具をフライパンの中でからめていきます。
- 耐熱皿にバター or オリーブ油を塗り、②を流し込んでいきます。その上にパン粉とオリオンのチーズをのせ、200℃に熱したオーブンに入れて30分焼きます。
- あつあつのところにめんつゆをかけたパセリをのせて、ハイ! できあがり!!

## ワケあるもの「紅玉の時計」

今回は紅玉の時計について...

紅玉の1階と2階に飾られている時計は私の知人の手作りです。

秋田の工芸品と言えば樺細工。

1階の時計は桜の木で出来たとても

愛らしい時計です。見た瞬間に「これだ!!」

と思いきすぐ様購入。その2ヶ月後に再度

お店に行き今度は広い空間に合った大きな

時計を購入。それが2階に飾ってある振り子が

「りんご」の時計です。

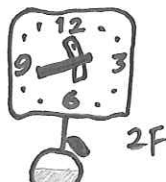
「～風」とか「～調」というものではなくて作りの

オリジナル。

木のぬくもりをそのまま

感じて時を過ごす事に

幸せを感じています。



## スタッフ紹介

今号では紅玉の2Fホールとえんぼうの両店をこねすマルチプレイヤーである「伊藤志穂子」をご紹介します。

Q1. 子供さん(1歳、女の子)と遊ぶ楽しみは?

A1. 「2人で一緒にでかけること (車の中で普段できない会話をするなど)」

Q2. 紅玉の好きなメニューは?

A2. 「ラザニア♡」

Q3. 将来の夢は?

A3. 「子供と一緒にお酒を呑んだり旅行に行くこと」



## 紅玉の編集だより

紅玉新聞vol.8の青と緑のコーナーで呼びかけさせて頂いた、自家用のタッパ等の入れ物をお持ち下さる方が沢山お見受けできて大変嬉しく思います。「マイバック」や「マイガ」に「マイ箸」とどんどん皆様と一緒にeco活動に励んでいきたいと思っております。今号も最後まで読んで頂きありがとうございます。

編集：菅原・川林