



ほとめき便り

第92号

「ほとめき」とは、鳥栖・筑後地方で「おもてなし」という意味で使われる言葉です。

蔵出し繁盛日記

今月は
弥生が丘店スタッフ

弥生が丘店スタッフの後川と申します。私は今年で入社三年目を迎えました。入社した時は、高校を卒業してすぐだったので、社会のことにおいても仕事の事においても右も左もわからない状態でしたが、優しく信頼できる上司と先輩に恵まれてこの仕事を続けることができています。入社して一番驚いた事は、スタッフ同士の親密さです。正直、先輩方にうまくとけ込めるか不安な部分もありましたが、お互いがお互いの意見を尊重し合い、普段からコミュニケーションをしっかりとっており、笑顔がいっぱい本当に恵まれている環境だなと思いました。日々優しく教えてくださる上司や先輩に出会えたからこそ、素敵なお客様とも出会うことができていると心から感じています。これからも、感謝の気持ちを忘れずにお客様との出会いを大切にしていきたいと思っております。



蔵出しHOTニュース

【久留米百年公園】

平成元年に久留米市が市政100周年を記念して造られた公園です。久留米市のシンボルである筑後川がすぐ近くを流れ、春にはクルメツツジをはじめとするつつじが咲き乱れます。例年開催される「久留米つつじまつり」では、多くつつじファンで賑わいます。お散歩で公園内をウォーキングするのも気持ちいいでしょうね。



(本店から車で20分)

めんたい雑学

めんたいこの粒の大きさって？

親の大きさや成熟度、育つ環境、などで卵のサイズもまちまちですが、60グラムの卵巣には、約20万粒の魚卵が詰まっていると言われています。ジャンボめんたいは大きいのですが、卵がたくさん詰まっているのではなく、卵自体が大きいのです。長年生き残った魚からしか捕れない卵がジャンボめんたいなのですよ。

おうちで簡単!! めんたいレシピ

ブロッコリーや枝豆以外にもいろいろな春野菜でお楽しみくださいね。



今月のレシピ 【めんたいクリームパスタ】

- 【材料】2人分
- 生パスタ 300g
 - 生クリーム 160cc
 - バター 20g
 - 蔵出しめんたい 60g
 - トッピング用めんたい 20g
 - パスタの茹で汁 160cc
 - ブロックベーコン 20~40g
 - ブロッコリー 1/2房
 - 枝豆 適量
 - オリーブオイル 大さじ2

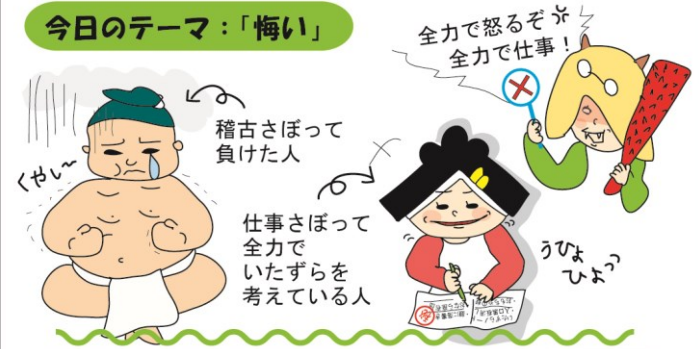
- 【作り方】
- フライパンにオリーブオイルとベーコンを入れ弱火でじっくり火を通す
 - パスタと一緒に小房に分けたブロッコリーを入れ茹で、表示時間1分前にザル上げる。
 - フライパンに生クリームと茹で汁、バター、パスタを入れふわっと煮立つまでそのままにして、麺にソースを吸わせる
 - ふつふつと煮立ってきたら、オリーブオイル(分量外)少量を入れ、ぐるぐるとかき混ぜ、ソースを乳化させる
 - 仕上げに、明太子を入れ軽くかき混ぜ器に盛って、お好みでパルメザンチーズ、ブラックペッパーをかけ、明太子をトッピングする

今回のお料理に使用したのは『蔵出しめんたい徳用切れ子』



くららちゃんの今日の言葉 #4

ことわざや格言・名言など、くららちゃんの心に響いた言葉を紹介しますよ!



今日の言葉 「悔いなし」

松本 育夫 (まつもと いくお)
元サッカー選手。元サガン鳥栖の監督。情熱的な指導者。2009年日本サッカー殿堂入り。

くららの一言
仕事でもスポーツでも、目標に達するため日々全力を尽くして取り組んでいれば、試合で負けても仕事で思うような結果が得られなくても、さほど悔いはない。そう! 夢を持ち目標を定め地道に努力し全力で行動する。。くらら毎日悔いなし。

泣いて笑って食べて寝て。明日もがんばろう!!

5月のオラクル占い

占い師: NANA

| A型 | B型 | O型 | AB型 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|
| ～ 本当 ～ | ～ 奇跡 ～ | ～ 安心 ～ | ～ 魅力 ～ |
| 体の不調は心の負担を伝えてくれます。本当の気持ちに素直になると改善しますよ。 | あなたの願いが叶いそう。焦らずに癒されながら願いに向かって進むと奇跡的な事が。 | 手に入れているのに更に求めていますか? 休んでまわりを見ると安心出来る出来事が。 | 自分の魅力を再認識してさらに磨きをかけ楽しみましょう。そのために自己投資すると吉。 |

レシピ募集!

『明太子』や『蔵のだし』など、蔵出しめんたい本舗の商品を使ったレシピを募集しています。

ほとめき便りに採用された方には、[天然調味料仕込み 徳用切れ子 (160g)] 1箱をプレゼント!

たくさんのご応募お待ちしております。

応募はメールまたは郵便にてお願いいたします。



ほとめき便りのバックナンバーはホームページでご覧下さい。

心地よい風と若葉の緑がとても気持ちよく、行楽にぴったりの季節となりましたね。

九州・鳥栖
蔵出しめんたい本舗

<http://www.kuradashi-mentai.com>

〒841-0048 佐賀県鳥栖市藤木町若桜 4-9
電話: 0120-877-333 [9:00~18:00]
メール: info@kuradashi.co.jp