



# ほとめき便り

第94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  
店舗スタッフ

いよいよ、夏の到来となりましたがいかがお過ごしですか。暑い日、雨の日もありますが、そのような中でもご来店頂くお客様がいらっしゃることは、大変有難いことだと日々感じております。

来ていただいたお客様のお話を伺っておりますと、『子供が帰ってくるから買って置いてあげたくて・・・。』『いつも喜ばれるからお土産で渡したいと思っているのです。』など、ご来店くださった理由を教えてください。このようにご来店頂いた、お客様の笑顔を見ることが・・・そして、受け取られる方に喜んでいただけるように商品を選ぶお手伝いをさせて頂く事が、毎日本当に楽しみです。

こだわりの原料を使い、手間暇かけ丹精込めて作った商品を、お客様は数ある中から選んで来ていただくからには、店舗スタッフとして出来る限りのおもてなしとご案内をさせて頂きたいと思っております。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

## 蔵出しHOTニュース

### 【タマホームスタジアム】

福岡県筑後市の筑後広域公園内にある野球場。今年の三月より福岡ソフトバンクホークスが二軍、三軍の本拠地及び練習場として使用開始しています。もちろんウエスタン・リーグ、イースタン・リーグの公式戦もあります。選手と同じ目線で臨場感ある野球観戦を楽しむ事が出来ると思います！  
(本店より車で約60分)

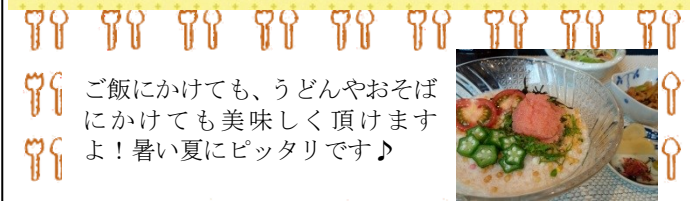


## めんたい雑学

### 明太子とたらこの違いって？

明太子の原料となるスケソウダラの卵を塩漬けたものを「たらこ」といい、塩漬後に唐辛子などが入った調味液に漬けたものを「明太子」といいます。調味液の味は各社さまざまで、調味液の配合によって味の差が出てきます。唐辛子が入っていない「たらこ」は、辛いものが苦手な方やお子様におすすめです。

## おうちで簡単!! めんたいレシピ



ご飯にかけても、うどんやおそばにかけても美味しく頂けますよ！暑い夏にピッタリです♪

### 今月のレシピ 【めんたいとろろご飯】

- 【材料】 2人分
- 蔵のだし 200cc
  - 薄口醤油 5cc
  - 蔵出しめんたい 60g
  - みりん 10cc
  - 山芋(とろろ) 200g
  - ご飯 2人分
  - おくら 2本

- 【作り方】
- 鍋に水 600cc と蔵のだしの袋を破らずに入れて火にかける
  - 沸騰して中火で3~4分煮出してから、だしパックを取り出す
  - 山芋をすりおろす
  - 蔵のだし、めんたい、とろろ、薄口醤油、みりんを全部混ぜる
  - 冷蔵庫に入れて冷やしておく
  - 温かいご飯に混ぜ合わせたとろろをかける。その上に好きな薬味をのせる。
- ※薬味にねぎ、大葉、あられ(お茶漬け用)、のり、みょうが等お好みでお召上がりください。

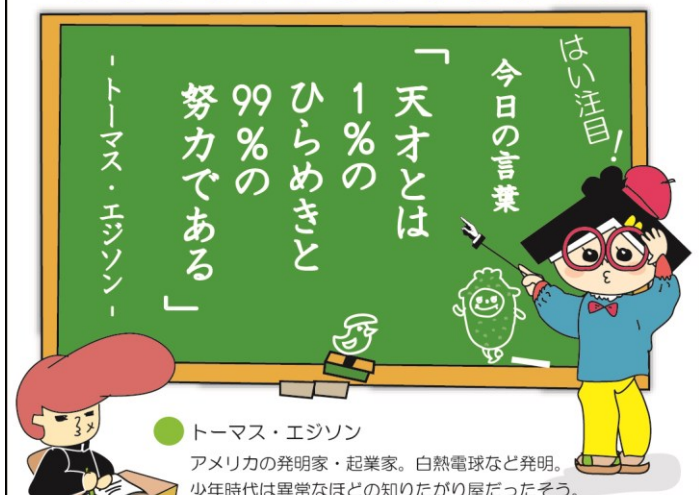
今回のお料理に使用したのは『蔵のだし・蔵出しめんたい』



## くららちゃんの今日の言葉 #6

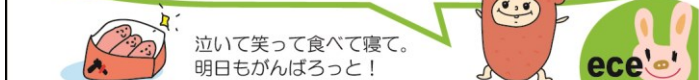
ことわざや格言・名言など、くららちゃんの心に響いた言葉を紹介するよ!

### 今日のテーマ:「天才」



### くららの一言

このエジソンの言葉、本来は「1%のひらめきがなければ、99%の努力は無駄である」なんだって！え、努力は無駄？と思いがちだけど、それも違っていて、真意は「1%のひらめきがあれば努力は苦じゃない」ってことらしい。なるほどー！



## 7月のオラクル占い

占い師: NANA

A型	B型	O型	AB型
～希望～ ポジティブに考えていると願いが叶いそう。将来を自然が見えるところで考えてると吉。	～発展～ 自分らしい方が発展しそう。本当はどうしたいか基準で行動すると順調に事が進みます。	～内面～ もっとこうだったらって考えていませんか。先を考えるより今の自分を磨くと叶う方向へ	～解決～ 問題はいつの間にか解決しそう。楽しいことをたくさんするとそのきっかけになるかも。

## 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、[激辛めんたい切れ子(160g)] 1個をプレゼント！  
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。

梅雨があければ夏本番。海に山に花火大会！各地で夏祭りも開催されますね。楽しい季節です♪

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