



ほとめき便り

第96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
営業スタッフ

私は、入社してまだ二ヶ月余りですが、入社以前から『蔵出しめんたい』のファンであり、遠方にいます知人や親類などには当社の商品をお中元・お歳暮・お土産の定番としていました。自分が美味しいと思うものを贈りたいという想いが通じて「鳥栖にもこんなに美味しいめんたいがあるとは知らなかった」「通販で私も利用するようになった」「上品な味で食べやすい」等々、その都度嬉しい言葉を聞いていました。今、私はスタッフとしてお客様に勧める側となりました時に、お陰さまで心より自信と信頼をもって当社商品のご案内が出来ることが大きな喜びとなっております。まだ勤めて日が浅い私ではありますが、商品に対する自信と愛情をもって多くの方々に発信していければと思っております。家族団らんの食卓には、当たり前のように『蔵出しめんたい』の商品が置かれている家庭が増えることを願いとして、これからも頑張っていきたいと思います。

蔵出しHOTニュース

【一ノ瀬親水公園】

久留米市南東部の耳納山南麓の公園です。園内を流れる高良川の水に親しめる親水広場の他に、大型水車やゆったりと憩える芝生広場、見晴らしが素晴らしい展望公園などがあります。春には桜の開花や木々の芽生えを見て、梅雨入り頃にはホテルを見て、夏は涼を求めて賑やかに川遊び、秋には紅葉を冬には雪化粧を楽しみ「四季の移り変わり」を見て感じる事が出来る公園ですよ。



めんたい雑学

明太子の色が違うのはどうしてなの？

お客様より「今回頂いた明太子はいつもより赤いけど、いつもより辛いの？」というお言葉を頂きました。実は唐辛子の量で卵の色を変えようと、大量の唐辛子を使用しなければ出来ないのです。ではなぜ色が違うのか？やはり原卵そのものの個体差によるところが大きいのです。製造時に厳しい基準を満たした商品だけが出荷されますので、安心してお召し上がりください。

おうちで簡単!! めんたいレシピ

夏の疲れが出る頃。豚肉には疲労回復効果もあり、明太子と一緒にご飯のメインにもおすすめです。



今月のレシピ 【豚肉のめんたいえのき巻】

- 【材料】 2人分
- 明太子 30g
 - 豚肉モモ薄切り 6枚
 - 大葉 6枚
 - えのき 1パック
 - 塩こしょう 少々
 - 飾り用として
 - レタス 適量

【作り方】

- えのきを半分にカットする
- 豚肉に大葉をおく
- 大葉の上に明太子を5g薄く広げる
- その上にえのきを置き、くるくると巻く
- フライパンには油をひかず、塩こしょうを少々振りかけ中火で蓋をして焼く
- 焼き色がついたら器に盛る

※豚肉の中にはチーズやアスパラガスなどもおすすめです。めんたいこの量は好みでどうぞ。

今回のお料理に使用したのは『料理めんたい』



くららちゃんの今日の言葉 #8

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!



くららの一言
みなさんは持っていますか?『志』。心に決めたこと。「きっと〇〇になる!」「いつか〇〇に行くんだ!」だけでなく「この子を立派な社会人に育てる」「美味しい野菜を作る」「玉の輿結婚する」と何でもあり。※困難な事でも諦めてちゃだめだめ!

泣いて笑って食べて寝て。明日もがんばろっ!

9月のオラクル占い

占い師:NANA

A型	B型	O型	AB型
～ 奉仕 ～ 人の為に働きましょ。奉仕の心で行動すると自分にも良い運氣が引き付けられそう。	～ 変化 ～ 好きだった物に興味がなくなったり気持ちの変化がありそう。流れのままにすることが吉	～ 健全 ～ 疲れがたまっているみたい。野菜や果物など中心の食事に変えるなど食生活見直してみ	～ 状況 ～ 一人で頑張りすぎていませんか。人をお願いしてみると思った以上に良い結果が得られそう

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、[いかめんたい(120g)] 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。まだまだ残暑が続いています。秋は夏の疲れが出ると申しますので、ご自愛くださいませ。

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