



ほとめき便り

第97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
弥生が丘スタッフ

今年は、格別に残暑が厳しいようですが、いかがお過ごしでしょうか。三月末から弥生が丘店舗スタッフとして働き始めて、早半年が経ちました。春・夏のイベント、お中元シーズンも体験しあつという間に日々過ぎた気がします。そんな中お客様との会話で「友達がここの明太子が大好きだから、毎年送っているの」「蔵出しさんの明太子以外は食べれないのよ」等々お声を直接聞ける喜び。そして、イベント時など開店前から並んでくださる程のファンの多さにびっくり！！私の事のように嬉しく感じます。入社したばかりの時は、何も出来ない自分がすごく嫌で毎日精一杯でした。今では少しずつでも出来る事が増えましたが、商品知識や業務知識はまだ勉強中です。未熟な私ではございますが先輩方の足を引っ張らないよう日々勉強し、これからも頑張っていきたいです。皆様いつもお忙しい中『蔵出しめんたい本舗』へ足を運んでいただきありがとうございます。これからも笑顔でたやさず、お客様のご来店をお待ちしております。

蔵出しHOTニュース

【キリン花園 ～コスモス～】

キリンビール福岡工場の正面のキリン花園では、秋晴れの青空の下で約1,000万本のコスモスが咲き乱れます。赤・白・ピンクを基調とした様々な花びらをつけて、花園全体が別世界のような彩りを見せてくれます。畑の中を歩くと花の中に埋没してしまいます。11月3日まで「コスモスフェスタ2016」が開催されていますよ。



めんたい雑学

明太子が出来るまで何日くらいかかるの？

まず原卵を解凍し塩漬け、熟成に3日間。これで塩たらこの出来あがり。このたらこを独自ブレンドの唐辛子入り秘伝のタレに漬け込み、3~4日間低温熟成させます。その後、余分な水分を切り、厳しい当店基準の選別を経て、まさに厳選された良品のみが蔵出しめんたいとして製品化されます。原卵解凍から製品化まで10日間程じっくり愛情を注いで完成です。

10月のオラクル占い

占い師:NANA

A型	B型	O型	AB型
～表現～ 思っている事は本音で話すと不満が解消出来る。伝える時はユーモアあふれる表現が吉	～成就～ 願いを紙に書いて手の届くところに置いておこう。意識が変わり願いが簡単に成就しそう	～読書～ 本屋さんで気になる本があればジャンル関係なく読んでみて。必要な事が書いてあるかも	～誠実～ 力があふれてくる時期。誠実であればあるほど運気が上がり自分の能力が発揮できそう。

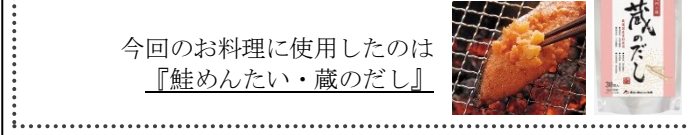
おうちで簡単!! めんたいレシピ



今月のレシピ【鮭めんたいときのこたつぷり秋ごはん】

- 【材料】4人分
- ・蔵のだし 360cc (1袋 600ccで煮出しておく)
 - ・米 2合
 - ・薄口醤油 大さじ1
 - ・みりん 大さじ1
 - ・具材 (人参、まいたけ、しめじ、いたけ、えのき、油揚げ他)
 - ・鮭めんたい 1切れ
 - ・酒 大さじ2

- 【作り方】
1. 米を研ぎ、ザルにあげる
 2. 鍋に水 600cc と蔵のだし 1袋を破らずに入れて火にかける
 3. 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
 4. 油揚げ、ごぼう、きのこ類を食べやすい大きさに切る
 5. 釜に米を入れ、だし、調味料、具材を入れる
 6. 一番上に「鮭めんたい」の解凍したもの(自然もしくはレンジで)をのせてスイッチを入れる
- ※鮭めんたいは焼いて炊き込んでも美味しいですよ♪
具材は冷蔵庫に入っているものでどうぞ。



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、[鮭めんたい] 4切れをプレゼント！
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。



くららちゃんの今日の言葉 #9

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:「挑戦」



ウォルト・ディズニー
米国のエンターテイナー、プロデューサー、実業家、ミッキー・マウスの生みの親

くららの一言
失敗を失敗のままに終わらせたらいけません。そこから何を学ぶかが重要。その後再びチャレンジです。「失敗するかも…」なんてむやみに恐れる事より、「何かが学べるかも」って楽しみに変えた方が、人生得するような気がします。



泣いて笑って食べて寝て。明日もがんばろうと!

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