



# ほとめき便り

第98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  
通販スタッフ

毎月発行しております「ほとめき便り」はおかげさまで9年目を迎えることができました。ひとえに皆様のご愛顧のたまものだと思っております。私は丁度入社して一年が経ち少しずつ仕事がわかってきたような気が致します。先月の10月8日～10日までの三連休には店舗では『秋の味覚市』のイベントを行い、たくさんの方々にご来店頂きありがとうございました。また通販やネットショップでも『秋の味覚市』を行いたくさんのご注文を頂き、重ねて感謝申し上げます。今回の味覚市のご注文を承る際に『いつも蔵出しさんからこの時期にお便りを頂くのを待っているのよ』とお声を頂き、毎年この時期に『秋の味覚市』があることを覚えてくださっている事に驚きを感じたとともに、本当に感謝の気持ちでいっぱいになりました。これからも感謝の気持ちを忘れずに仕事に励んでいきたいと思っております。



## 蔵出しHOTニュース

### 【博多ライトアップウォーク 2016 博多千年煌夜】

博多の寺社の建物や庭園を美しくライトアップされる「博多ライトアップウォーク」は博多でしか出会えない秋の夜の祭典です。博多の歴史や文化を肌で感じる事が出来るような演出がされています。昼間とは違った幻想的な雰囲気を楽しむことが出来き、普段立ち入ることの出来ないエリアも特別に公開されます。



## めんたい雑学

### 明太子(めんたいこ)の名前の由来は？

原材料のスケソウダラを韓国語では「明太魚・明太(ミョンテ)」と言います。これが日本に伝わったときに「明太(めんたい)」となり、スケソウダラの子供(卵)のを「明太子(めんたいこ)」とよぶようになったのが由来とされています。明太子のルーツが韓国なので、名前も韓国に由来しているのです。そして、他の魚の卵を使ったものは明太子とは言えないのですよ。

## 11月のオラクル占い

占い師:NANA

A型	B型	O型	AB型
～ 発揮 ～	～ 目的 ～	～ 把握 ～	～ 趣向 ～
ストレスなどで肩凝りや体が緊張しそう。パワフルに体を動かすと安定して疲れ知らずに	どうしてこうなったのだろうって思うことが。ポジティブになれる本を読むと運氣 up	要らないものが家にならぬですか？生活にいらぬものを取っておくとトラブルの引き金に	好きだったのが物足りなくなったりと変化の時。新たなチャレンジで類友見つかるかも。

## おうちで簡単!! めんたいレシピ



忙しい時も手軽に作れるお焼きです！ぜひお試しください♪

### 今月のレシピ【めんたい高菜リゾットお焼き】

#### 【材料】2人分

- ・ご飯(冷ご飯でよい) 200g ・塩 少々
- ・蔵のだし 100cc ・ごま油 小さじ4
- ・バターめんたい 20g (飾り用)
- ・高菜めんたい 10g ・高菜めんたい 10g
- ・小麦粉 小さじ2 ・蔵出しめんたい切れ子
- ・卵(L玉) 1個 5gカットx4

#### 【作り方】

1. 鍋に水 600cc と蔵のだし 1 袋を破らず入れ火にかける
2. 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
3. 鍋にご飯と蔵のだしを入れご飯がだしを含む程度たく
4. 3をボウルに移し粗熱を取り、バターめんたい・高菜めんたいを加えてよく混ぜ合わせ味を調える(味が薄いようでしたら塩を少々加える)
5. 4に溶いた卵、小麦粉を入れて混ぜる
6. フライパンにごま油を入れ温めて香りをだし、一旦火を止めて5を入れてパンケーキのように丸く整える
7. 中火で表裏を香ばしく焼き上げる
8. 飾り用の蔵出しめんたい切れ子を炙る(表面のみ)
9. 7を器に盛り中央に蔵出しめんたい切れ子と高菜めんたいをのせる

## 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、[バターめんたい(120g)]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。



## くらちゃん今日の言葉 #10

ことわざや格言・名言など、くらちゃんの心に響いた言葉を紹介するよ!

今日のテーマ:「才能」



吉田松陰(よしだしょういん)  
長州藩士。思想家、教育者。松下村塾を開き明治維新の指導者を育成した。

### くららの一言

自分には何の才能のかけらもない? そんな事はない。どんな人間でも、一つや二つすぐれた才能を持っていて、それを活かせば大きく成長できるでしょう。自分に何の才能があるのかが分からない? そう。…才能を見つける才能が欲しい。



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。

紅葉が見ごろを迎える頃となりましたが、これから寒くなってきます。体調管理には気をつけましょう。

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