



ほとめき便り

第99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

毎年10月に佐賀県で開催されている「佐賀インターナショナルバルーンフェスタ」今年も世界選手権でした。今年の来場者数は過去最多を記録したそうです。「佐賀バルーンミュージアム」(気球を体験できる日本初の施設)もオープンして佐賀市も賑わっていました。蔵出しめんたい本舗も、バルーン会場内にある「ふるさと物産館」へ、15年近く出店させて頂いております。期間中はスタッフが毎日交代でバルーン会場の店舗へ入ります。毎年バルーン

と蔵出しめんたいの購入をセットにして楽しみに来場されているお客様からは「今年も出店しているのよねえ」と問い合わせの電話があります。来場されたお客様から「蔵出しめんたいを知っているよ、美味しいもんね」とお声をかけて頂き、スタッフも嬉しく思い元気が出た！と話していました。これからも皆様に愛される美味しいめんたいをお届けしていきたいと思っております。良いお年をお迎えください。

蔵出しHOTニュース

【光の街・博多2016】

JR博多駅前広場でイルミネーション「光の街・博多2016」の点灯式が11/10に開催されました。

今年のテーマは「光のちから！」青と白を基調とした壮大なイルミネーションで包まれています。今年からKITTE博多も新たに仲間入りし、より美しい景色を楽しめるようです。ライトアップ期間は2017年1月11日まで。



めんたい雑学

天然調味料仕込みの明太子って？

天然調味料仕込みの商品には、化学調味料・着色剤・発色剤を一切使用しておりません。ミネラル豊富な自然塩・昆布・鰹・海老など天然の恵みからとった出汁をベースに漬け込みます。ですので、まろやかで和風の優しい風味に仕上がっています。じわっと広がる優しい旨味がくせになりますよ。通常の蔵出しめんたいとはひと味違う味わいです。



おうちで簡単!! めんたいレシピ



今月のレシピ【バーニャカウダ風サラダ】

- 【材料】2人分
- 料理めんたい 60g
 - オリーブオイル 20cc
 - 生クリーム 60cc
 - アップルビネガー 10cc
 - はちみつ 4g
 - お好みの野菜
大根、人参、きゅうり
セロリ、キャベツ
グリーンカール
かいわれ大根
プチトマトなど

- 【作り方】
- 根菜は食べやすい大きさに、キャベツは5cm角程度の大きさにカットし冷水にさらしパリットさせる
 - 料理めんたい、オリーブオイル、生クリーム、アップルビネガー、はちみつを混ぜ合わせて蔵出しめんたいクリームドレッシングを作り、冷蔵庫で冷やす
 - 野菜をグラス等に立体的に盛り、下にキャベツを盛り、器に入れためんたいクリームドレッシングを添える

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 #11

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: 「**適当**」

道の説明もその服も全く意味がわからない

はい注目! 今日言葉

「**適当**」
辞書で調べると
適材適所という
意味なんだよ

高田純次 (たかだじゅんじ)
お笑いタレント。俳優。
平成の無責任男、Mr. 適当男などと呼ばれる。

くららの一言

くららにとって、もはや神様ほどの存在。彼の適当さは、たちどころにみんなを笑顔にしてみよう。計算されているとしか考えられない。「1番2番を目指すんじゃなくて4番5番を目指す」これもまた彼の言葉。すごいです!

泣いて笑って食べて寝て。明日もがんばろうっ!

12月のオラクル占い

占い師: NANA

A型	B型	O型	AB型
～ 執着 ～ 良い結果が出ないのは何か執着しているせい。執着を捨てると運気が開き吉。	～ 音楽 ～ 音楽を聞いたり歌ったりし触れる事で癒されそう。特に早いテンポのリズムがおすすめ。	～ 現実 ～ 願えば夢が実現する運気。今月はポジティブにこうしたい、こうなりたいと考えましょう	～ 発揮 ～ 自分ではそんなこと出来ないなど思っている事もやってみると力が発揮され成功するかも

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、[めんたい家族(100g/3本セット)]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。寒さも本格的になってきました。お身体に気をつけて新年をお迎えくださいませ。

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