



ほとめき便り

第100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

あけましておめでとうございます。新しい年（酉年）の幕開けです。今年一年皆様にとって素晴らしい年になりますよう、心よりお祈り申し上げます。旧年中、お客様には大変お世話になり誠にありがとうございました。本年もなにとぞよろしく願い申し上げます。一年で一番の繁忙期である12月を、お陰様をもちまして無事に乗り越える事ができました。行き届かない点多々あった事と思いますが、温かく見守っていただき本当にありがとうございました。蔵出しめんたい本舗をご愛顧いただいているお客様方への感謝の気持ちでいっぱいです。蔵出しめんたい本舗はこれからも、スタッフ全員が一丸となり前進していきたいと思ひます。皆様方へかわらぬ味のめんたいをいついつまでもお届けしていきたいと思ひます。今後もお客様にご満足いただけるよう、より多くのお客様との素敵な出会いに恵まれますよう頑張っております。



蔵出しHOTニュース

【祐徳稲荷神社】

祐徳稲荷神社は、佐賀県鹿島市にある神社です。伏見稲荷大社、笠間稲荷神社とともに日本三大稲荷の一つに数えられています。桜門や本殿など豪華絢爛、華やかな神社と奥の院など神秘的なパワースポットが共存する空間です。また境内の至るところで花が咲き四季を楽しめたり、日本庭園でも様々な草花を眺めることができます。



めんたい雑学

スケソウダラの卵はどんな色？

明太子の原料となるスケソウダラの卵の色は、元々は茶色っぽい色をしています。しかし、同じ卵でも個体差があり、赤や白っぽい色など様々あります。なぜ個体差があるのか詳しくは分かりませんが、一説によると、魚が食べているエサによる影響ではないかとも言われています。多種多様な卵を製造の際に厳しく選別し、均一な商品をお届けできるようにしています。

1月のオラクル占い

占い師:NANA

| A型 | B型 | O型 | AB型 |
|--|---|--|--|
| ～ 認識 ～ 改善したいことはありませんか？次へ進むために直したいと思う事は早めに改善しよう。 | ～ 浄化 ～ 人間関係が良くなる運氣。今まで話す疲れなど思っていた人は少し距離を置くと吉 | ～ 解消 ～ 何でいつもこうなのと思っていた出来事が解消させるチャンス。人から学ぶ事でスッキリ | ～ 注意 ～ テレビや音楽など聞こえてくる言葉が開運のきっかけに。誰の話も注意深く聞いてみて。 |

おうちで簡単!! めんたいレシピ



高菜めんたいがアクセントになっていますよ。めんたいクリームドレッシングはお好みの量で♪

今月のレシピ 【高菜めんたいだし巻き】

【材料】2人分

- ・卵 (L玉) 3個
- ・蔵のだし 80cc (1袋 600ccの水で煮出しておく)
- ・高菜めんたい 20g (めんたいクリームドレッシング)
- ・蔵出しめんたい (切れ子) 30g
- ・エクストラバージンオリーブオイル 10cc
- ・みりん 小さじ 1/2
- ・薄口醤油 小さじ 1
- ・いんげん 適量
- ・生クリーム 30cc
- ・すし酢 5cc

【つくりか】

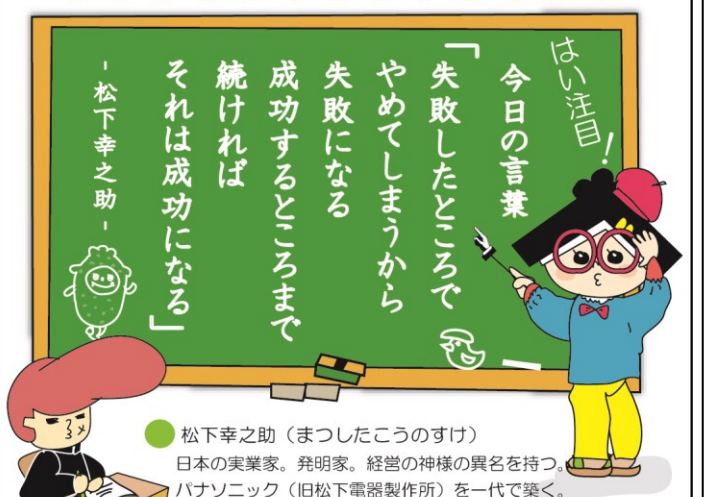
1. 鍋に水 600cc と蔵のだしの袋を破らずに入れて火にかける
2. 沸騰して中火で3~4分煮出してから、だしパックを取り出す
3. 卵を割り卵白をきるようによく混ぜ、蔵のだし、みりん、薄口醤油、高菜めんたいを加え混ぜる
4. 卵焼き器に油をひき、弱火と中火の間で調節しながら3の卵液を3回~4回くらいに分けて流し込み、端から巻いていく
5. 焼き上がったら巻きすで整形する
6. めんたい・オリーブオイル・生クリーム・すし酢を混ぜ合わせて、めんたいクリームドレッシングを作る
7. だし巻き玉子を8等分くらいに切り、器に盛り付ける
8. めんたいクリームドレッシングをかけ、いんげんを添える

今回のお料理に使用したのは
『高菜めんたい・蔵のだし・蔵出しめんたい (切れ子)』

くららちゃんの今日の言葉 #12

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: 「成功」



くららの一言

「失敗」は、失う。敗れる。と書きますが、自分が「失敗」だと思えば失敗なんですよね。それを、「成功へのプロセスなんだ」と考えてしまえばなんてことない。なんだか無敵な気がしてくる! 焼け焦げた目玉焼きも、次へのステップよ! わくわく!



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、[蔵のだし (7包)] 1袋をプレゼント! 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。

明けましておめでとうございます。
本年もご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

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