



ほとめき便り

第101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
弥生が丘店スタッフ

本格的に寒い日が続いております。皆様いかがお過ごしでしょうか。私が、昨年8月に蔵出しめんたい本舗に入社してから、半年が経とうとしています。メモを取ったノートが3冊目に突入しました。まだまだ覚える事が沢山あり、勉強の毎日です。先輩方のサポートを頂きながら頑張っています。私が蔵出しめんたい本舗と出会ったきっかけは、姪っ子が学校の町探検で弥生が丘店にお邪魔した事でした。帰ってきた姪っ子から「バターめんたいが美味しそうだったから買って欲しい!!」とおねだりされ、初めて来店しました。それから、私も姪っ子も蔵出しの大ファンになりました。遠方から「このじゃないと」とご来店頂き、度々足を運んでくださるお客様本当に感謝の気持ちでいっぱいです。姪っ子が私と蔵出しめんたい本舗を結びつけてくれた様に、今度は私がお客様と蔵出しめんたい本舗のかけはしになれるよう、一期一会を大切に頑張りたいと思っています。今後ともどうぞよろしくお願い致します。

蔵出しHOTニュース

【唐津城】

唐津城は、佐賀県唐津市にある別名「舞鶴城」と呼ばれる。その名は天守を鶴の頭に見立てると、左右の「虹の松原」が翼を広げた鶴に見える事から由来しているそうです。現在天守閣改修工事の為休館中ですが、城周辺にある舞鶴公園の散策は出来るようです。桜やツツジ、フジの花で彩られる花の名所でもあります。高台にあるので、雄大な景色も一望できます。

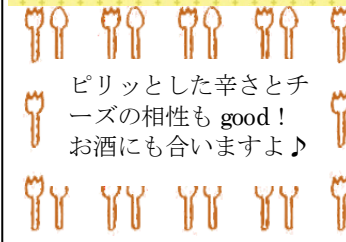


めんたい雑学

明太子の唐辛子について

当店の明太子は、原卵を始め素材にこだわって製造していますが、今回は中でも欠かせない素材『唐辛子』のお話です。唐辛子と言っても多くの種類があります。ただ「辛い」というイメージをお持ちだと思います。明太子にとって唐辛子の役割は、辛さだけではなく実は香りも大切！辛味が少なく、香りの良い唐辛子もあるのですよ。ですから当店では、辛さと香りの両方を引き出す為に、色々な唐辛子を独自の配合でブレンドし、明太子を製造しています。

おうちで簡単!! めんたいレシピ



ピリッとした辛さとチーズの相性も good! お酒にも合いますよ!

今月のレシピ 【明太子でピリッと「おもち Pizza」】

【材料】2人分

- おもち 2個
- めんたいこ 50g
- マヨネーズ 大さじ2
- バター 10g
- 醤油 少量
- チーズ 適量
- ねぎ 適量
- 刻みのり 適量

【作り方】

- めんたいとマヨネーズを混ぜ合わせる
- グラタン皿にバターを薄く塗り、おもちを並べトースターで10分程度焼きます
- 軽く焦げ目がついたら取り出してめんたいマヨネーズをお餅にかけ、チーズをのせて再びトースターで焼く
- チーズに焼き目が付けばOKです
- 仕上げに、醤油を少量回しかけ、ねぎ・刻みのりをトッピングして出来上がり

※和風テイストのもちもち Pizza は何個でも食べれる美味しさです。

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 #13

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!

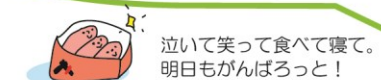
今日のテーマ:「運」



● 中谷彰宏 (なかたにあきひろ) 作家、俳優。就職手引書『面接の達人』がベストセラーになる。

くららの一言

すぐ「運」や「日頃の行い」のせいにしていませんか? 現実逃避かな。「運」のせいにするのと楽ですよ。けど、必ず「原因」や「真実」があるわけで。なかなか掴めない、見えないからこそ、自分の考え方一つで運が開けるかもしれません。



2月のオラクル占い

占い師: NANA

A 型	B 型	O 型	AB 型
～ 家族 ～ 家族や両親に感謝する事で自分の魅力が増えそう。ケンカしている人は特に仲直りして。	～ 直感 ～ 話している時などに思ったことは素直に伝えましょう。そうするとすんなり話が進みそう	～ 勇気 ～ 落ち込んだ事があれば動物や観葉植物に話してみよう。自然から勇気もらい一歩前へ。	～ 削除 ～ いらぬ物やデータなど削除しましょう。空いた空間に何か新しい何かが入ってきそう。

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、[数の子めんたい(120g)] 1箱をプレゼント!

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。

寒い日が続いていますね! バランスのとれた食事と十分な休養でインフルエンザを予防しましょう。

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