



ほとめき便り

第102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

皆様こんにちは。通販事業部の宮本です。皆さまからのご注文をいただく窓口となる部署に配属されて、そろそろ半年、蔵出しめんたいの美味しさを少しでもお伝えできるようにと日々空回り気味に(?)奮闘しているところで。九州の片田舎に暮らす私にとって通販事業部は、全国の皆様と直にお話しさせて頂けると言う、楽しく貴重な空間。でも時には皆様がお話下さる言葉が、私には耳慣れないせいもあって、戸惑いご迷惑をおかけしてしまうこともあります。それでも…電話の向こうで弊社の商品をとて気に入りくださっているご様子が明るい声の表情で伝わってきますので、いつも有難く幸せな気持ちにさせて頂いています。先日も、弊社工場の研修に入る機会があり、工場スタッフの「妥協を許さない選別の目」や「徹底された衛生管理」の環境などを目の当たりにして、今まで以上に自信を持って、皆様に商品をお勧めすることが出来ると嬉しく思いました。これからも通販事業部スタッフとして「笑顔の声」で、お応えしていきたいと思っています。

蔵出しHOTニュース

【熊本城】

熊本の小学生が3000本のペットボトルを使い、傷ついた熊本城へ復興の思いを胸に熊本城を再現する一大プロジェクト「甦る熊本城〜ぼくらが一本城主〜」で作成した『ぼくらの熊本城』と言う作品に出会いました。震災からまもなく一年が経とうとしています。未来を担う子供達の復興への願いが伝わってきました。

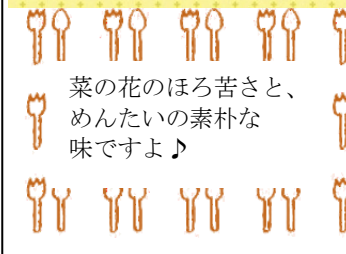


めんたい雑学

卵を取り出したスケソウダラはどうなる？

明太子の原料は皆さんもうご存知かと思いますが、スケソウダラの卵です。卵は明太子やたらこになるのですが、親の魚のほうはどうなっているのかご存知ですか？こちらは、蒲鉾やさつま揚げ等に用いられるすり身や、白身フライ等に用いられるフィレーになります。明太子ちくわ等、知らないうちに親子のコラボを食べているかも？珍しいことでは、コラーゲンになったりもします。

おうちで簡単!! めんたいレシピ



菜の花のほろ苦さと、めんたいの素朴な味ですよ♪

今月のレシピ 【めんたいと菜の花の炊き込みご飯】

【材料】4人分

- 米 2合 <トッピング>
- 蔵出しめんたい 60g ・ 菜の花 少々
- 菜の花 1/2束 ・ めんたい 少々
- 酒 小さじ2
- 醤油 少々

【作り方】

1. 米を研ぎ、ザルにあげる
 2. 菜の花は根元を1cmほど切り落として、しばらく水に浸し、3mm程に切る
 3. めんたいは1cm幅に切る
 4. 菜の花とめんたいはそれぞれ耐熱容器に入れて酒を小さじ1ずつかけ、ラップをしてそれぞれ1分加熱する
 5. 菜の花は水気を絞り、醤油を少々かけて絞る
 6. 釜に米を入れ、菜の花、めんたいを入れてスイッチを入れる
 7. トッピングに刻んだ菜の花、めんたいをのせる
- ※めんたいは炙っても、なまでもお好みでどうぞ！

今回のお料理に使用したのは『蔵出しめんたい徳用切れ子』



くららちゃんの今日の言葉 #14

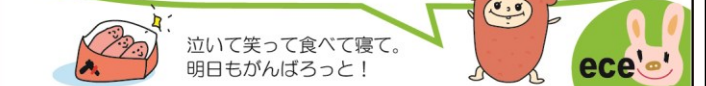
ことわざや格言・名言など、くららちゃんの心に響いた言葉を紹介するよ!

今日のテーマ:「楽しめること」



くららの一言

出来る、出来ないに惑わされてました。何事も出来る方がいいに決まってるって思ってた。人生は深いなあ。なんでも「楽しめる」かどうかよね。楽しんだもん勝ちじゃないか。人生は! もうすこし楽しめるものを見つけよう。



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、[高菜めんたい(200g)] 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。ひと雨ごとにあたたかくなり、春の訪れを感じる今日この頃です。桜前線のニュースが楽しみです♪

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

3月のオラクル占い

占い師: NANA

A型	B型	O型	AB型
～自分～ 少し真面目に考えすぎているようです。自分を客観的に見ると笑いが出てくる様な事も。	～意識～ 今年の抱負達成へ向かっていますか? ついつい生活に追われがちなので意識してみてください。	～一歩～ 新しい事をしてみたいなど変化を求めていますか? まずは一歩一歩怖がらずやってみて	～評価～ 自分の評価を下げているませんか? これは出来ない、私には無理など。ポジティブに考えて。