平成２９年　５月

ほとめき便り

第１０４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

春の感謝祭
イベント！

3 月 25 日、26 日の二日間『春の感謝祭』の店舗イベントを行いました。小雨のふる中ご来店頂いた皆様、本当にありがとうございました。今回は春の感謝祭＆大試食販売会と題して、スタッフそれぞれが試食のメニューを考えお客様にお喜び頂けるようにと計画を立てて参りました。早めに取りかかったつもりでしたが、行き届かない事も多々あったと思います。お客様から「美味しかったからこれも貰おうかしら」とお声を頂いた時は、とても嬉しく思いました。今でも店舗では試食コーナーを設けており、お客様へご案内できる試食を考えています。何かご要望等がございましたら、ぜひお聞かせください。これからも店舗スタッフ・通販スタッフとで楽しめるイベント企画を考えていきたいと思っています。

蔵出しめんたい本舗からのお知らせ

突然ではございますが「ほとめき便り」は今回をもちまして終了させて頂くこととなりました。2008 年 10 月の第 1 号の発行以来、皆様に少しでも蔵出しめんたい本舗や佐賀・鳥栖市近郊のことをお伝えしたいと言う思いでいっぱいでした。長い間ご愛読いただいた皆様に心より感謝申し上げます。私はこの「ほとめき便り」の発行に携わって一年あまりです。私に出来るのだろうか？どうしょうか？とばかり考えておりました。そんな時は第 1 号から読み返しておりました。今回、最終号となるので前任者から引継いだ、ファイルを広げてみたら、蔵出しめんたい本舗のあゆみだと実感しました。今回で「ほとめき便り」は終了しますが、今後はリニューアルして創刊致します。それまで楽しみにお待ちくださいませ。

５月のオラクル占い

占い師：NANA

A 型	B 型	O 型	AB 型
～　解　放　～	～　環　境　～	～　健　康　～	～　決　意　～
目的に合わないものは物や考えも手放しましょう。それがなくなると前に早く進めそう。	出来ることからエコ活動をしてみましょう。リサイクルやボランティアするとよい縁が。	自分に合うステレッチやダイエット方法が見つかり効果がアリ。周りの人に教えると吉。	目標が見つかったらまず一歩前に出よう。失うものもあるけど得るものの方が多そう。

おうちで簡単!! めんたいレシピ

～以前、クロックムッシュをご紹介しましたが、今回はとろーり❤半熟たまごをのせる「クロックマダム」のレシピです。バジルオリーブめんたいで、ポテサラを作って余った！って時などもいいかもですね。お天気のいい日は外でランチにいかがですか？

今月のレシピ　【クロック❤マダム】

【材料】２人分

・パン(何でも OK)　4 枚
（具材／バジルポテト）
A：バジルオリーブめんたい 60ｇ
　じゃがいも 2 個(中)
・ベーコン 2 枚（軽く焼いておく）
（ソース）
B：ホワイトソース(市販品)200ｇ
　生クリーム 100ｃｃ
（トッピング）
・とろけるﾁｰｽﾞ 2 枚
・パセリ　適量
・ブラックペッパー　適量
・卵（ﾎﾟｰﾁﾄﾞｴｯｸﾞ or 目玉焼き）

【つくり方】

1. じゃがいもを一口大に切り茹でたあとバジルオリーブ明太と和える←そのままでも美味しい
2. 下になるパンにソース B を薄く塗り、その上にベーコン・バジルポテをのせ、2 枚目のパンをのせる
3. パンの上からソース B を再度かけ、チーズをのせる
4. オーブントースターで焦げ目が付くまで(約 8～10 分)焼く
5. 器に盛り最後にﾎﾟｰﾁﾄﾞｴｯｸﾞをのせて、ブラックペッパーをお好みでかければ出来上がり

今回のお料理に使用したのは
『バジルオリーブめんたい』

くららちゃんの今日の言葉 #16

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：「もう一つのドア」

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。
採用された方には、［いかめんたい（120ｇ）］１個をプレゼント！
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。

ゆく春を惜しみつつ、夏への期待感をふくらませる今日この頃ですが、今が一番いい季節ですね♪

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