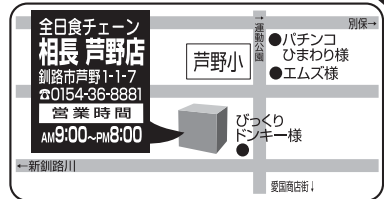


# あいちょうだより

当店青果コーナーを彩っている絵POPの先生  
山谷恵美子さんが来館して、いかに絵講座開催  
くわしくは店頭ポスターかホームページをご覧ください。

2014年11月  
45号



いつも当店をご利用いただき  
ありがとうございます。  
星が浦店精肉担当の菅原です。  
今年もカレンダーが2枚を切り窓ごしに  
凍みるようになりましたね。

ケツーカーさん達もご存じのように私の旦那様は  
「いか」が大好きで、毎度いかを買って来ます。  
いかは色々な料理が出来るとても美味しいですね。  
我が家のいか料理は、いかのゴロ焼きです。  
いかの足をゴロとオイルをして、味噌、みりん、いかのゴロ  
長ネギの細切を沢山混ぜて、いかの胴体に入れた  
後に足をを入れてフライパンで焼きます。  
お酒の肴、ごはんのおかずにご喜ばれています。  
(旦那のお酒が進むのが心配ですが...)



愛国ブー横丁  
ちえ店長の



今月の  
窓守りめ本

お食事されている方は  
おぼして下さね。

「うんこしりとり」  
tuPera tuPera 白泉社

小さい頃は、いつもおしこやうんこという言葉が大好きで、やたらに言いたがるがあると思います。うんこが出て来る本は、数え切れない程ありますが、これだけうんこを連発する本は初めてではないかと思ひます。

何しろ①いぬのうん②で始まって、③うしのうん④、⑤アラのうん⑥と続いていくしりとり絵本なのです。色々な動物の最初に③をつければいいので、終わることがない最強のしりとりと言えそうです。

でも、最初から最後まで動物ということではなく、途中思ひがけない展開を見せてくれるので、うんこ大好きの子ども達ばかりではなく、大人も苦笑いしながら喜んでいます。

出版社では、このしりとりの続きを募集しているので参加してみるのは、いかがですか？

こんにちは、星が浦店の見かけは斬り阿部です。(中身は違います)  
いつもご利用頂き、ありがとうございます。最近はお寒い日に  
つづく毎日です。そんな時わが家で一般的な家庭と同様、鍋が多いんです。  
自慢の鍋は特にないのですが、よく出る鍋は、  
坦々ごま鍋ですね。私はキムチ鍋が  
良いのですが・・・娘の意見が通ります(T\_T)  
体が温まりますし、野菜もたくさんとれて健康になるかも・・・存じます(ノノ)。  
鍋にはビールも美味しいですね！そして最後のメはやっぱりラーメンですか？  
CM/今、メに使うラーメンが売れていますよ。2食入・1袋500円と99円です...ぜひ!!



## 社長通信 No.48

最近、新聞やテレビで取り上げられている「おにぎらず」。何の事はない、海苔を広げて塩を軽く振り、その上にご飯を薄く広げて真ん中におかずや具をのせて、又ご飯をかぶせ、パタパタのりを折って食べる。ご飯を握らないから「おにぎらず」と読み終えて、脳裏に浮かんだのは50年前位に父が飲んで帰ってきて、小腹が空いたのか、台所に行って缶箱から海苔を出して、塩辛を具にして四角く作っていたのが、元祖おにぎらず。それをジッと見ていた私に、その半分サイズの塩辛入りおにぎらずを作ってくれた。「手が汚れなくて簡単に出来るさ」と豪快に笑っていたのを思い出した。考えてみれば、父の唯一の自慢料理だったかもしれない。東京で一人暮らしをしていた時は、お金が無ければ、少しの塩辛と産神費を具にしてよく食べたものです。

自家の三大自慢料理は、もちろん妻特製のトマトたっぷりのビーフシチュー、何時間もコトコト煮てアクをよめに取って出来る牛すじ煮込み、そしてチーズ辛子明太子切り餅が入ったもんじゃ焼き！

レポートには数多いけれど、こたつアツは譲れない。



皆さんが久しぶりです！最近とても寒い  
ですね...店内も寒いのでご来店の際は暖かい格好でいらしてくださいね。  
そして寒い日に限らず、出来たてほかほかの手作り料理が1番ですね！これからご紹介いたします我が家の自慢料理を食卓の一品に加えていただけましたら嬉しいな。やわらかいお肉、とろっとした食感に玉ねぎの甘さ外溢りません！作り方は鶏もも肉を一口大に切り、片栗粉をまぶしてかきます。玉ねぎも切っておいてください！次にフライパンに油を多めに入れ、肉の表面がカリッとなるまで玉ねぎとともに炒めていきます。最後に砂糖とめんつゆを入れてとろとろ肉の出来上がり。黄金色に輝く玉ねぎと肉のシンプルでやさしい味わいをお試しください。食材の購入はすべて当店で！！ご来店をお待ちしています！寒さのせいで休日はいつも毛布でミノムシしています。芦野店須藤でした！（最近のお気に入り、コストコのスイイダーマンムスカケです）

