

# あいちょう 2018年11月 第93号

# あいちょうだより

こんにちはへ

いつも当店をご利用頂きましてありがとうございます。星が浦店 日配担当 松村です。すかし寒くなってきたからみんな風邪ひいて気を付けて下さいね。

秋も深まりワインのいい季節になりました。

11月の第3木曜日はボジョレスーボの解禁日です。そこで私のおすすめのワイン料理を紹介します。ホスピタリティースチーズカツ…作り方簡単です。

材料をオーブンで焼いて、耐熱皿にベニートーストとチーズをかけてオーブンでチーズに焦げ目が付いたらOKです。

もう一つのおすすめは、コストコ商品のハローラーです。チーズとトマトがワインにピッタリです。ぜひお試しください。

ここんちば！

いつもあいちょうにご来店、ご利用頂きありがとうございます。

芦野店の鮮魚担当やっちこと齊藤です。

気がつけばもう11月。雪の便りも聞こえてきましたね。今年も残すところ2ヶ月、疲れを溜めずに乗り切りたいですね。

そんな疲れをいやしくれるボクの好きな食べ物は「たら天」「たらポン」です。

釧路の繁華街「未だ」に繰り出した時には食べごたえになります。

特に天ぷらは、塩を食べるほど好きで、「味噌塩」が好きです。外はサクッと、中はクリーミーだと書いています。今! よだれが垂れこきどうです。

お酒もすすみ、飲み過ぎには注意したいと思います。美味しい物をたくさん食べて元気つけましょう！



愛国プ一横丁

ちえ店長の

「おせんべ やけたかな 童心社  
こがようこ・構成・文 降矢なな・絵



今月の  
おでかけ本

見開きいっぱいの火鉢の上の絵の上に並んだ白い丸。おせんべ やけたかなでページを繰るとやけた！でこんがりキツネ色に焼けたおせんべがビックリまなこで登場。次々に違う顔が焼き上がって、最後はいたずら顔でニッコリ。  
これ以上はない単純な繰り返しだですが、小さい人のチをおせんべに見立てて遊ぶわらべ唄の絵本です。  
絵本を読みながら、遊んでもらえますように！！

いつもあいちょう芦野店をご利用頂きありがとうございます。

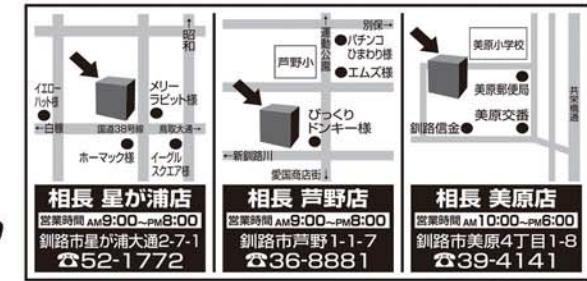
精肉部門担当の手塚です。

さて、今回は「ワインに合う料理」というテーマなのですが、私はお酒の中で唯一、ワインが飲めないので、主人の居酒屋で提供しているメニューを紹介します。

一時期、TVコマーシャルでも流れていた「いぶりがっこ」と「クリーミーチーズ」のメニューです。

秋田県の漬け物で「少しきせのある『いぶりがっこ』に『クリーミーチーズ』をのせたり挟んだりして食べるので、お酒の中でもワインに一番合うそうです。他にも、甘味のあるお酒（日本酒など）にも合います。

『いぶりがっこ』を切ってチーズをのせるだけの簡単な料理なので、お酒が好きな人もそうでない人も是非お試し下さい。



にぎやかなロウイーンも終り、後は年末とクリスマスに向かうスタート！今年ケーキは12月16日まで予約できるがたくさんあります。

会長通信 No.99 中華三昧

中国の流通事情を視察に行き、四日間上海・広東・杭州・四川と中華三昧。

パクチー料理以外は、全て食べられただけど、さすがに食べ疲れた感満載、体重もレッドゾーン突入寸前。

帰国して羽田第一ターミナルに向かうと、何故か小腹がすいて目についた卵かけごはん屋さんに直行。ホントは永谷園のお茶漬に、タイソンのいか巻率が一番だがこんなシンプルな和食が心を癒し日本人だと再認識。

朝ドラではないけど、食べれる幸せが次のエネルギーになります。それにしても、5年前に行った中国からは想像もつかない程、文化の進歩と若い勢気に圧倒された旅だった。

安定・保守志向の日本と、トライアル&エラーの早い繰返しの中国の差は益々開いていく危機感まで感じた。ただ、新しいスーパーのお菓子や乳製品、カップ麺コーナーには予想以上に日本のメーカー製品が多く、フードコートではカレーライスを食べている若い中国人も多く驚く始まった。13億人の国の日本や北海道の可能性の高さも知る4日間。日本の端っこからでも、釧路の食財を発信し続ければいいかねばと改めて思いました。

