



☆落とし穴を掘ったの忘れてたよー!!

スタッフイチオシ

今月は
店舗スタッフ・勝のオススメ♪

夏といえば「ほや」の美味しい季節ですね。
「生ほや」はもちろんですが、アレンジ「ほや」の美味しいレシピをご紹介します！

《ほやの佃煮》

〈用意するもの〉

- ・水切りホヤ…1本 (200g)
- ・味タママツ…40cc
- ・酒…50cc
- ・砂糖…20g

スタッフおすすめ商品

水切りホヤ

200g ¥500
(株)ヤマナカ

味タママツ

500ml ¥540
玉松味噌醤油(株)

- ①生のほやを一口大にカットします。
- ②味タママツ、酒、砂糖を鍋に入れ、一度沸騰させます。
- ③沸騰したらカットしたほやを入れ、全体に火が通ったら火を止めます。

プリプリの食感が残るよう、火を通しすぎないのがコツです。
あつあつご飯にも、お酒の肴にもよく合います。
是非お試し下さい^_^

店内イベント情報

今月の白謙かまぼこは奇数日の入荷です！

◆8月1日～7日：大崎市古川「栗野商店」湯葉重ね豆腐試食販売会

◆8月4日～16日：期間限定「仙台銘菓萩の月」販売会 ※期間中毎日入荷！

◆8月8日～14日：南三陸町「高茂商店」海産物祭り(ほや、わかめ、珍味等)

◆8月10日～12日・8月17日～19日の2回：山元町「byJAPAN」海苔のおつまみ試食販売会

◆8月22日～28日：美里町「大地フーズ」いわし団子&ハンバーグ試食販売

◆8月22日～28日：女川町「いかや」の手作り海産物試食販売会

◆8月29日～9月4日：気仙沼市森博食品「丸干しさんま試食販売会」

編集後記

暑い日が続きますが
熱中症には
気をつけて…
スタッフ・山

GO☆GO☆みやぎ新聞

平成30年8月発行
創刊第24号
発行元
宮城ふるさとプラザ
豊島区東池袋1-2-2

スタッフ研修レポート① 蔵王酪農センター

先日スタッフで宮城県へ研修に行つて参りました。宮城の空気にふれ、宮城の食材をいただき、私達がお店で販売している商品を作っている方々にお会いでき、現場を直に見ることができたのは何よりの素晴らしい経験となりました。今回は研修で訪れた蔵王酪農センターさんのお話をさせていただきます。

当店でも人気がある豊富な種類のクリームチーズや牛乳などを取り扱っているお店です。まず驚くのは店舗と工場を取り囲む大自然です。ふれあい牧場ハートランドでは、羊やヤギにふれあうことが出来ます。なんと牧場面積は東京ドーム20個分の大きさとのこと。綺麗な空気に牧草のいい香りがかぐと、この環境がああ美味しいチーズを作るのだなと実感できます。そして我々は今回特別にチーズ

工場内の見学をさせていただきました。通常は立ち入り禁止な場所です。白衣を着て帽子をかぶり、長靴をはき消毒をしてから工場内へ。ここで驚いたのは全てが手作りということ。手作りということは知っていると思いますが、実際目でみると体感が違います。皆さんが愛情込めて、確実な技術で作りに上げるチーズ。同じとはいかないかも知れませんが、私も愛情を持ってお店でチーズを販売しているかと思えます。

皆様も宮城に訪れた際は、ぜひ蔵王まで足をのびして、大自然の中で美味しいチーズを堪能してみてください。スタッフ・矢



方言講座

「〜っこ」

ちよつとのどが渴いた時、「ちよつとお茶っこでも飲む?」とか、甘いものが食べたい時、「飴っこでも食べる」など、宮城県では(全域かどうか分かりませんが)いろいろな名詞に「っこ」をつけます。

理由は…分かりませんが、「っこ(子?)」と言うことで、いろいろなものに親しみがわく表現なのかなあと考えています。

これを方言と言って良いのか難しいところではありますが…。もしかすると、宮城県以外でも使われているかもしれません。皆様の出身地では、どうですか?