



# まちなかタイムズ

## クリスマスケーキ ご予約承り中!!

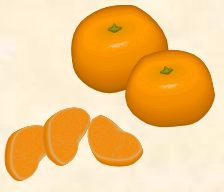
有名シェフ・ホテルの本格的なケーキやお子様に大人気のキャラクターケーキ、食卓を彩るオードブルなど、取り揃えております。  
ご予約締切は12月14日までサービスカウンターにて、ご予約お待ちしております!!  
※数量限定品もございます。



11月も半ば、来月はクリスマスです。そこでクリスマスにはかかせないクリスマスツリーの由来を調べてみました。クリスマスツリーの由来は、ドイツに起源があるそうです。モミの木に住む小人が村に幸せを運んでくれるという信仰から、花・卵・ロウソクなどをモミの木に飾り、その周囲を踊りで囲み、小人にいつまでも木に留まってもらうお祭りがあり、これがクリスマスツリーの起源になったと考えられています。また、この小人がサンタクロースになったとも言われています。



## “なぜこたつでみかん??”



**みかんの秘密**  
果物は基本大きい方が甘くておいしいですが、みかんは**小さい方がおいしい**んです!!

わたしの家ではこたつで暖をとっておいりますが、こたつの上にはみかんが常にあります。こたつと言えば、みかんのイメージがありますが、なぜみかんなのでしょう? 気になったので調べてみました。

みかんによく含まれるビタミンCとクエン酸には風邪予防や、疲労回復効果があるそうで、冬の寒い時期にピッタリのようです。また、空気の乾燥による潤いの補給などにも活躍してくれます。みかんの匂がちょうどこの時期ということや、手で皮を簡単に剥くことが出来るというのも理由の一つのようです。



第2号  
11月19  
日号

11/20 ヴォジョレー・ヌーヴォー解禁

11/25~26 CGC統一チラシ

12/14 クリスマスケーキ  
ご予約締切日

12/15 シニアサービスデー  
(予定)

12/20~25 クリスマスケーキ  
受け渡し日

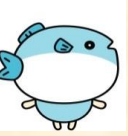
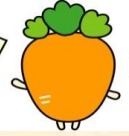
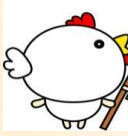
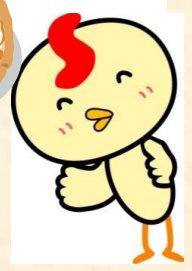
☆火、金曜日はF2カード会員様の  
クーポン御利用日です!

★まちなか大工町店イベント★

## 11月20日は ヴォジョレー・ヌーヴォー 解禁日!!



ご予約した方も、そうでない方も  
オードブルやお寿司などのご注文はいかがでしょう?  
従業員に気軽にお声掛け下さい。



スタッフで手作り弁当を作ってみました！

宇野千一 渾身の作品  
3時間の手間をかけての大作です。料理人としての心意気に感動しました！煮物やきんぴらもやさしい味付けです。



店長の独断！  
今月のトップ3！

お品書きまで作ってくれました。かやぶき屋根の家が、田舎の田園風景を思い起こさせて、懐かしい味が更に深まります！

銀鱈の煮物です！大根もレンジで下ゆでして味もしっかり凍みしています。生姜の千切まであしらって、正に職人技！

大小3つのおにぎりでミッキーを作っています！右側のリボンがあるのがミニー。真ん中はオクラの玉子巻。技もしっかり備えています！

生ポテトを型どいして、揚げたミッキー。なんだかキャラ弁の料理本に出てきそうなお弁当！食べるのがもったいないっ！

チェッカー 佐藤さん 渾身の作品  
ミッキーのキャラ弁です！彩りも華やかで見ているだけでわくわくしてくるお弁当です！



チェッカー 益子千一 渾身の作品

すごいですね～。ふなっしーのキャラ弁です！のり、かにかまを駆使して作った大作です。



しっかりとほろろまでカニカマで表現しています！中身のごはんは千キンライス。食べても美味しそうですね～！

一番苦勞した青色の玉子焼き。着色料を使った玉子焼きはさすがに食欲が…。中身はしゃけごはんなので味は問題ありません！

青果 札千一様渾身の作品  
先月に続いてたまごで巻きました、今回は焼そば。巻き職人 札の次回作は何。



どれをとっても美味しそうですが、このたらこのササミ巻きは食べてみたい一品です！

玉子焼きのクオリティがいまひとつ。次回に期待します！今回はサラダが良かったです！

青果 佐川さん渾身の作品  
昔を思い出して子供向けに作りましたというコメントがじーんときました。



精肉 清水さん渾身の作品  
カラーコントロールもバッチリ！すごくバランスのとれたお弁当に仕上がっています。



十六穀米を使ったごはん。健康にも良さげなお弁当です。

じゃがいもとピーマンの炒め物。カレー粉をまぶした一品。ひねりも効いています！

精肉 渡辺くん渾身の作品  
今回はお母さんのアドバイスのもと、自力で作ったお弁当です！前回よりもバランスがよいですね～！



鮮魚 綿引さん渾身の作品  
本人の性格がそのままできているきっちりとした直球勝負の男のお弁当！



みんなから美味しいと評判の斉藤家の玉子焼き。次回は是非味見させて下さい！

魚屋さんらしくサケの切り身を焼いて、ほくほくして、たたい一品。市販の鮭フレークではありません！

鮮魚 斉藤さん渾身の作品  
焼きおにぎりと自慢の玉子焼きが入ったかわいらしいお弁当です。



惣菜 間根さん渾身の作品  
今回初参戦にしていきなり意表を突く焼きさんまの押し寿司弁当です。



カボチャ、パプリカ、ピーマン、フロッキー等々豆乳で煮込んだ一品。ヘルシー料理マイスターを目指して次回も！

色々な具材が入った特製ごはん。次回はなんの押し寿司になるのでしょうか。

惣菜 平澤さん渾身の作品  
豆乳シチューと黒糖パンのアボガドドックです。どちらもヘルシーな一品です。



田子森店長渾身の作品  
しめじ、えりんぎ、えのき、きのこを3種類  
使ったお弁当です。



小さな子供は大喜びし  
ょうなお弁当です。  
チーズで作ったこまさん  
がとても似ていま  
す！

レシピから味付けを調  
整しなおしたしめじと  
豚肉の炊き込みご  
飯！なかなかの一品  
に仕上がりました。

チェックー  
須藤さん  
渾身の作品

いまはやりの  
妖怪ウオッチ  
のキャラ こ  
まさんのキャ  
ラ弁当です。



惣菜 三浦千一渾身の作品  
となりのトトロのキャラ弁。惣菜千一とし  
て初めてキャラ弁にチャレンジした一品。



たまごで作ったトトロの  
おめめが行方不明に  
…。のりとチーズで作っ  
たまっ黒くろすけは、子  
供がとても喜びそうで  
す。

一番乗りを持ち込んだ  
キャラ弁。本人も自信  
なさげで…。次回作に  
期待します！

チェックー大澤  
さん渾身の作  
品

こちらもとなり  
のトトロとまっ  
黒くろすけの  
キャラ弁です。



大沼副店長渾身の作品  
挽肉とおからを使ったロールキャベツお弁  
当です。和のテイストが醸し出されていま  
すね。



CGCの栗ご飯の素を使  
った一品。味付けは  
自分好みにアレンジし  
ています。ひと手間加  
えるあたりが主婦です  
ね。

にんじんのグラッセ。  
シンプルですが、美味  
しくておしゃな一品  
です。

チェックー細谷さん渾身の作品  
栗の炊き込みごはん弁当です。



フロアー 五味田くん渾身の作品  
湯葉とぞぼろとほうれん草の三色ごはん  
弁当です。おかずもとても手が込んだ  
品々です。



塩むすびはあごだしを  
使った一品。ほんのり  
塩味が何個でもいけそ  
うです。

えびしんじょは海老を  
すいつぶして作った一  
品。チャーシューも自  
分で煮込んだ一品。そ  
んなお料理好きだとほ  
…。

青果 山田さん渾身の作品  
フロ仕様のスペシャル弁当です。気合が入  
りすぎの豪華弁当です！

