

8月の旬の野菜～とうもろこし～

原産は南アメリカで、コロンブスがヨーロッパに持ち込み、世界中に広まったといわれています。

日本では北海道で多く生産されています。

選び方は、粒が大きく揃っていて、先までぎっしり詰まっているものを選びましょう。

中が見えないものは、皮の緑色が濃く、ひげは褐色か黒褐色のものが完熟してるしるし。

ひげが貧弱で本数が少ないものは、粒の数も少ないです。

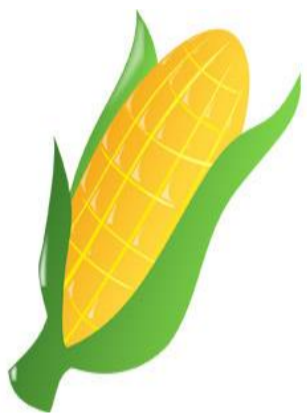
とうもろこしは品種が多く、よく熟す前に野菜として食べる

甘み種の「**スイートコーン**」、

コーンスターチの原料となる「**デントコーン**」、

ポップコーンに使われる

「**爆粒種**」などがあります。



水戸黄門まつり



昭和36年に始まった祭りで、

毎年8月の第1金・土・日の3日間開催されております。

祭り期間中には、千波湖で

約4,500発の花火が打ち上げられ、

山車巡行、神輿渡御、水戸黄門パレード、

市民カーニバルなどのイベントが開催されます。

2015年は、8月7日(金)・8日(土)・9日(日)が開催日です。

千波湖の花火大会は7日に行われます。

第10号

7月19日

号

7月24日(金)は、土用の丑の日です。

当店では、只今うなぎのご予約を承っております。

ご予約締切日は7月21日(火)18時まで

ご予約特典といたしまして、

サンキューポイントをプレゼント!

サービスカウンターにて申込み用紙の方、

ご用意いたしております。

どうぞお申込みくださいませ!



レジ 佐藤さん 会心の作品
彩り華やかなアジアメニュー ナシゴレン弁当
です(0)/ふれ愛交差点メニューの”ハム玉
の甘酢あんかけ”と”あじの梅じそ揚げ”もイン
しています!クオリティが高いです(^u^)



今回もふれ愛交差点で紹介
されているメニューを1品、入
れてもらいました。どれも力作
揃いです

ナシゴレンはインドネシアの代表料理!ナシ
は「ごはん」、ゴレンは「炒める」の意味です
(*^*)目玉焼きや野菜を添えたインドネ
シアのチャーハンです(0)/ふれ愛交差点
メニューの写真とそっくりで、とても美味し

ニンジンのグラッセとパセリを使ってち
びニンジンを作ってくれました(^v^)キ
ウイヤカボチャも花型で可愛らしいです
ね~。おかずの配置もぴったり決まっ
ています(*^^)v

レジ 細谷さん 会心の作品
ひまわりウインナーのカレーピラフ弁当を
きっちり再現してくれました~(^v^)1個
のひまわりはちょっと日焼けしてしまっ
ましたが、そこはご愛敬(*^*)



青果 佐川さん 会心の作品
お花畑や野菜畑をイメージさせてくれるメル
ヘン弁当です!玉子のひまわりも素敵です(^v
^)/ふれ愛交差点メニューは…(?_?)



ふれ愛交差点メニューからもう一品は”豚
肉と野菜の揚げ漬け”です(^v^)薄切り
豚肉を使用して少しアレンジを加えてみ
ました!ポン酢しょうゆが染みて、さっば
り頂けそうですね(*^*)

惣菜 三浦千一の作品
ふれ愛交差点メニューから”いか
唐揚げの卵とじ”弁当です(^v^)



生春巻きの戻し
にはかなり苦戦し
たようです(>_<)
海老と生春巻き、
素敵です(^u^)

なすの素揚げも
のっけ盛りのポ
リューム感満点
の作品です(0)
/

チェッカー益子さん 渾身の作品
彩りナンバーワンの海老の生春巻き
弁当です(0)/具たくさんでおいし
そーですねー(*_*)



チェッカー須藤さんの作品
ふれ愛交差点メニューから鶏もも
肉のアスパラ巻き、ピーマンのお
かか炒め、ツナにんじんの3品で
す(0)/



つくねや玉子焼
きも入って盛り
沢山ですね～
(^♪ごはんは
…?と思ったら、
大きなおにぎりが
ありました(^v
)

”なすと鶏肉の冷
やし鉢”も美味し
そうですね(^u^)
写真が小さくて
すみません(>_<)

惣菜 関根さん渾身の作品
ふれ愛交差点メニューから”うなぎの
香りちらし寿司”弁当です(^u^)薬
味のたっぷり入っていて、こってり&
さっぱりで美味しそうですね～(^v
)



田子森店長 渾身の作品
”あじの梅じそ揚げ”と”なすと鶏肉
の冷やし鉢”の2品をエントリーし
ました(^v^)実際はあじをいわし
で代用しました…でも美味し
かったです(0)/



たこさんウイ
ナーも入れてみ
ました(^v^)ベジ
タブルが加わり
と更にグッドです
(0)/

味付けはめんつゆ
メインですがゴマ
油の風味も加わっ
て美味しかったで
すよ～(*_*)

チェッカー 高木さんの渾身の作品
ふれ愛交差点メニューから”ナシゴ
レン”です(^u^)アジアメ
ニュー、いいですね～(*^*)v

