

12月13日は、「**正月事始め**」といいます。

煤払い(すすはらい) や餅つきなど、この日から本格的に正月を迎える準備をします。煤払い(すすはらい)は単なる大掃除ではなく、**年神様を迎えるための神聖な行事**として行います。

12月13日は、二十八宿の鬼宿日(きしゅくにち)で、**婚礼以外ならすべてのことが吉のめでたい日**とされています。新暦になっても日時は変わらず、12月13日が事始めとして伝わっています。

昔は「松迎え」といって、門松やお雑煮を炊くための薪に必要な木を恵方の山へ取りに行く日でもありました。

ま
ち
な
か
タ
イ
ム
ズ

Cake Collection 2015!!

有名なシェフ・ホテルの本格手な味をご家庭で…
1人で食べられるサイズからファミリーサイズまで各種取り揃えました!

お子様人気のキャラクターケーキやパーティーオードブルなどもご用意しております
ぜひ、ご予約下さい。

締め切りは12月15日まで

お渡し期間は12月22日~25日となっております!



第14号
11月19
日号



おせちの限定ご予約承り中!

雅・寿・初春等ございます! 早期ご予約割引で5%引かせて頂きます!

さらに、ご自宅に配達することが出来るおせちもございます!
ただし、配達時間の指定は致しかねますのでご了承ください。

店内お渡しの雅・寿・初春等のご予約は**12月25日**まで

店内お渡しは**12月31日**となっております。

配送おせちのご予約は**12月17日**となっております!



～まちなかスタッフの今月の一品～

ふれ愛交差点の『Kitchen Everyday Recipe 365 -毎日のレシピ集-』から、スタッフが一品チャレンジ!実際に作ってみました!
今回のメニューはこちら!

ほたてのガーリック炒め(P. 16)



作者・店長 田子森
簡単でおつまみにもおかずにもぴったりの一品。
彩りにスイートバジルを合わせましたが味はいまひとつでした…(・_・;)粉チーズをしっかり使う場合は、塩は不要かも。しょっぱくなってしまいそうです。

〈料理の鉄人の一言〉
ワインにぴったりの1品ですね!!色鮮やかで盛り付けもステキです。食卓が明るく笑顔になりますね!ボジョレと一緒にいかがですか!

イベリコ豚のカルボナーラ(P. 16)



作者・チェッカー 高野
はじめてカルボナーラを作りました。
お肉に下味をつけたので、ハーブソルトの香りが強かったです。たまごを1つだけにしたのですが、おいしかったです(〇)

〈料理の鉄人の一言〉
上手に出来ていますね!!
卵が固まらず、綺麗にまざっています。レタスやトマトなどを盛り合わせれば色合いも良く更に美味しそうなディナーになると思います。