



Happy new year!



1月と言えば元旦から食べるお雑煮ですね!

そのお雑煮の始まりとは・・・。

年神様に供えた餅を神棚から下ろし、
野菜や鶏肉などと煮込んで作った料理で

「雑煮餅」ともいいました。

元々は正月の食べ物ではなく、**室町時代頃の儀礼的な酒**

宴などで出されていたものでした。

宴の始まりにいただく縁起物の料理だったので、

それが一年の始まりにいただくものとして

庶民の間にも伝えられていったようです。



ま
ち
な
か
タ
イ
ム
ズ

お正月おせち料理の四段重の意味

【一の重】 祝い肴・口取り かまぼこ・きんとん・伊達巻など

【二の重】 焼き物 ブリの照り焼き・イカの松風焼きなど

【三の重】 煮物 レンコン・里芋・高野豆腐など

【与の重】 酢の物 紅白なます・酢レンコンなど

【五の重】 控えの重



1つの重箱にいれる料理の品数は、
奇数がいいとされています。



第15号
12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!

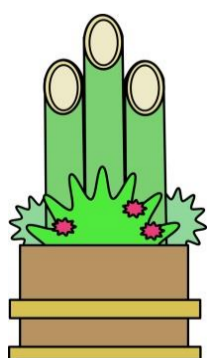
早期ご予約割引で5%引かせて頂きます!

早期ご予約は**12月20日**までとなっております。

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。



～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!

ふんわり卵入りえびチリ(P. 10)



作者・チェッカー 益子
えびチリの素を使わず、
家にある調味料だけでおい
しいえびチリができました!
卵が入っているので、栄養も
ボリュームも満点(^o^)
ブロッコリーを添えて色を出
してみました(^v^)

〈料理の鉄人の一言〉
ちょっと難しそうなえびチリが
ささっと作れるところがいいで
すね!付け合せのブロッコリー
も彩りが映えてGood
ですね(^v^)

お餅でラザニア風(P. 11)



作者・チェッカー 須藤
材料をかさねて焼くだけな
ので、簡単にできました!
お餅とミートソースの組み合
わせも意外とおいしかったです
(^v^)
お餅が残りちな年
明けにぴったりかも!?(^o^)

〈料理の鉄人の一言〉
お餅とミートソースの組み合わ
せもありそうでなかったアイデ
アレシピですね!簡単にボ
リュームある一品が出来て
とってGoodですね(^v^)