



父の日



男手ひとつで6人の子を育ててくれた父への感謝の気持ちを表すため、「母の日のように父の日もあるべき」と1980年代ごろから広がっていきました。アメリカでは父の日には「黄色いリボン」を送ろうという習慣があります。黄色は古来、イギリスで身を守る色といわれ、アメリカに伝わると「愛する人の無事を願う黄色いリボン」として定着しました。そこでお父さんへの感謝の気持ちを、黄色いリボンに込めて伝えましょうという活動が始められました。



まちなかタイムズ

第20号
5月19日
号

紀州南高梅ご予約受付中!



レシート3,000円分、5,000円分、
7,000円分(税込)+ 特別価格で
紀州南高梅がお申込みいただけます!



うす塩味梅、はちみつ梅、みかん風味の3種類がございます。
この機会にぜひご賞味くださいませ!
最終申込み日は平成28年6月15日(水)まで、
受け付けはサービスカウンターにて承っております。



メロン宅配承っております!!



5月1日(日)から6月8日(水)まで
アンデスメロン・クインシーメロン・
イバラキングメロンの
宅配を承っております。

全国無料配送(一部地域除く)となっておりますので
この機会にご利用下さいませ!
受け付けはサービスカウンターまで!
※配達日時指定は出来ません。ご了承下さいませ。



～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-』と、**いばらきのおかず**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!

(P.9)ほたてとアスパラのスパゲッティ

ふれ愛交差点から一品



作者・店長 田子森
ほたて貝柱ではなく、ベビーほたてを使用しました。(貝柱は高かったの…(˘˘;)
アスパラも厚みを出すためにささがき風にしてみました。味付けは醤油だけとシンプルでしたが、にんにくがほんのりの、やさしい味でとてもおいしかったです!

〈料理の鉄人の一言〉
アスパラの彩りがきれいです。ベビーほたては生食用なのでサッと和えるだけでも食べられますね。シンプルなので味もお好みでいろいろ試せそうですね!

(P.22)じゃがいものお焼き

いばらきのおかずから一品



作者・チェッカー 高倉
材料を混ぜて焼くだけなのでとても簡単でした(˘˘)
じゃがいもとねぎの風味が美味しかったです。チーズも入ってるのでおつまみにもいいかもしれません。今回は黒胡椒を少し入れました!

〈料理の鉄人の一言〉
おやつやおつまみ、どちらでも活躍してくれそうですね。しらすや明太子などを混ぜてみても美味しそうです。ちょっと醤油なんかをつけてみても美味しいかも!