

# ～12月13日は事始め～

「正月事始め」ともいいます。

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(きしゆくにち)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 2016!!

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ダ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25号  
11月19  
日号

## 2017年 おせち ご予約

有名料亭・旅館の華やかな彩りと繊細な味付けのおせちや、

サンユ-限定おせち「雅」「寿」「初春」など

色とりどりのおせちをご用意致しております。

サンユ-限定おせちは12月20日までにご予約して頂きますと、

早期ご予約割引で5%割引になります。

またサンユ-ポイントプレゼントのお品物もあります。

お寿司のセットやお酒もご用意しております。

ぜひ、ご予約くださいませ。



# ～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!

## ふれ愛交差点から一品

### (P.7)納豆と鶏ひき肉の落とし揚げ



作者・店長 田子森

納豆と鶏肉大好きな我が家では大好評でした。鶏小間肉を使ったので、ばらけてしまって最初は失敗してしまいました(;-;)挽肉を使ってしっかり粘り気を出した方がいいようです!

〈料理の鉄人の一言〉  
納豆と挽肉を合わせて揚げるなんて斬新ですね!  
挽肉を使っているので  
やわらかくて  
食べやすそうです!  
塩味でも美味しそうです(^^)

#### 〈材料と作り方〉

##### ●材料 (4人分)

油揚げ…4枚 豚薄切り肉…100g  
もやし…1袋 にんじん…50g  
干し椎茸…2枚 しらたき…1袋 油…少々  
～A～

だし汁…1と2分の1カップ

醤油…大さじ2と2分の1 砂糖…大さじ1

みりん…大さじ1 酒…大さじ1

##### ●作り方

- ①豚肉・にんじん・戻した干し椎茸は細切りにする。もやしは洗っておく。
- ②しらたきは下茹でして、食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンに油を熱し、①②を入れて炒め、少し冷ましておく。
- ④油揚げは半分に切り開いて、熱湯をかけ油抜きをする。
- ⑤油揚げの中に③を入れ、楊枝で留める。
- ⑥鍋にAを入れ、⑤が重ならないように並べ、落とし蓋をして中火で15分～20分煮る。

## 油揚げの袋煮

