



～謹賀新年～

あけましておめでとうございます
2017年も宜しくお願い致します。



2月3日は節分！ なぜ海苔巻なの？

恵方巻きの海苔巻には理由があり、
「福を巻き込む」からと言われています。
「縁を切らない」ために、
切らずに食べるのが良いとされています。
今年の恵方は北北西です。

～恵方巻きご予約受付中！～

サービスカウンターにて恵方巻きの
ご予約を承っております。ご予約特典と致しまして、
サンユーポイントをプレゼント！
また、今年もご予約限定販売にて
大間本まぐろ恵方巻きもございます。
こちらご予約いただきますと、サンユーポイント
100ポイントのプレゼントとなっております！

ご予約締切日は2月1日(水)
18時までとなっております。
どうぞご利用下さいませ！



まちなかタイムズ

第27号
1月19日
号

大工町店に来ました！ NEWスタッフ紹介

チェッカー部 及川 香織

チェッカー部の及川です。
入社して5ヶ月がたちました。
まだまだチェッカーとして未熟な所もありますが、
これからもっと親切な対応が出来る様、
また大工町店に来たいなと思っただけのように
頑張っていきます！

※写真は恥ずかしいので、
大工町店にお越しの際にでも
見てください(>///<)



～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 ー毎日のレシピ集ー』からスタッフが一品チャレンジ!実際に作ってみました!
いばらきのおかずからも一品紹介!今回のメニューはこちら!

ふれ愛交差点から一品

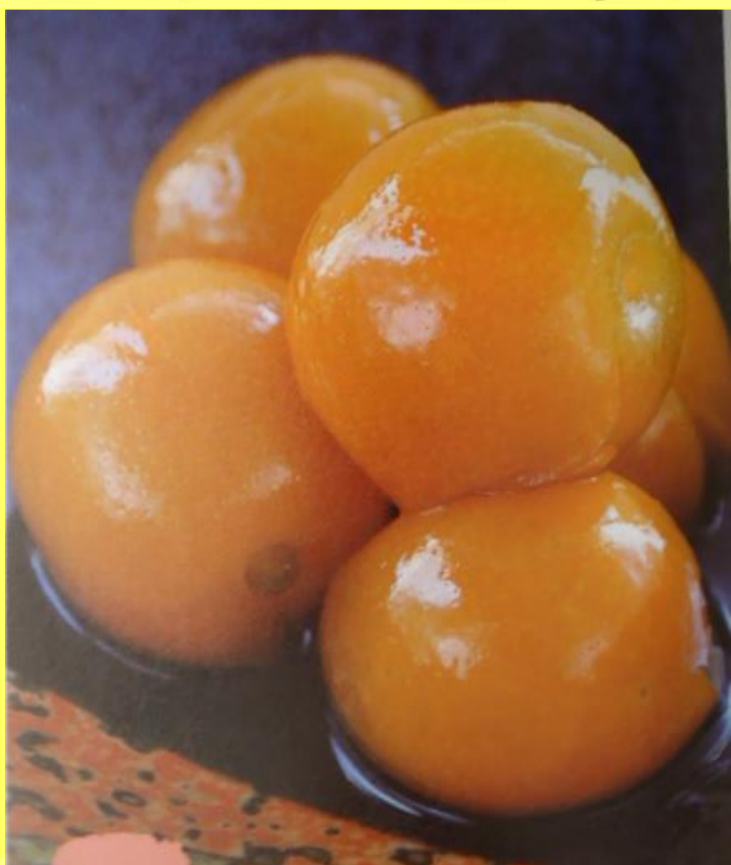
(P.12)ウィンナーロールパン



作者・チェッカー 高野
ほんのり甘くて
食べやすい大きさなので、
ぱくぱく食べれちゃいました!
作り方も簡単なのでおやつ
にもおすすめです(^v^)

〈料理の鉄人の一言〉
見た目もかわいくて、
子供さんが大喜び
しそうですね(^♪
おつまみやお弁当、
ちょっとしたおもてなしの
一品にもぴったりです!!

きんかんの甘露煮



〈材料と作り方〉

●材料 (4人分)

きんかん…1kg

砂糖…400～500g 米のとぎ汁

●作り方

- ①きんかんはよく洗ってへたを取り、
楊枝で2～3ヶ所穴をあける。
- ②鍋に①と米のとぎ汁をたっぷり入れ、
落とし蓋をして中火にかける。
沸騰したら弱火にして3分ほど煮る。
火から下して蓋をして
一晚そのまま置く。
- ③②をきれいに洗って鍋に入れ、
ひたひたの水・砂糖の半量を入れて
弱火で2分ほど煮て、残りの砂糖を
入れて3分ほど煮る。
- ④汁気がたっぷりあるままで冷ます。