

## 🌸 ひなまつり 🌸

日本の貴族社会では「雛遊び（ひいなあそび）」というものがあり、平安の中期に盛んに行われていたようです。現在のように、段を組んだり豪華な飾りを施すようになったのは江戸時代に入ってから。江戸時代の初期に、京都の御所で盛大な「ひなまつり」が催されて以降、江戸の武家社会にも広まり、庶民の間にも定着していったとされています。

ひな祭りの料理はやはり、**ちらし寿司**と**蛤のお吸い物**ですね。蛤は女の子の美德と貞節を意味するもので、ちらし寿司の具である**蓮（れんこん）**や**エビ**も縁起がいいものとされ、お祝い事には良く使われます。



## ピタ・クラフトご予約承り中！！

ピタクラフトの最大の特長は

- ・熱吸収がよく、吸収された熱が全体に素早く均一に拡散し、その熱が長時間保たれるという事なんです！

更に、片手鍋と両手鍋には**10年間の保証が付いています！**  
カウンター前に見本があるのでぜひ、ご利用下さい！

開催期間は**1月23日～4月23日**

商品購入期間は**2月4日～5月5日**までとなっております。

※サンユ-商品券と現金でお支払いとなりますのでご注意ください。

## 大工町店に来ました！ NEWスタッフ紹介

**鮮魚部チーフ 大内 宏太**

おおみか店から1月16日に異動してきた大内です。

まだまだ慣れるまでには時間がかかりそうですが、

気合と根性で乗り切って見せます！

体が大きいので怖そうに見えるかもしれませんが

穏やかな性格なので

気軽に声を掛けて下さいね（v）

～プチ情報～

お店で一番身長が高いのが私です。

ま  
ち  
な  
か  
タ  
イ  
ム  
ズ

第28号  
2月19日  
号



# ～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!  
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.16)鶏むね肉のカレーマヨ炒め



作者・チェッカー 高倉  
カレー風味でごはんともよく合います。大人もお子さんも美味しく食べられると思います!鶏むね肉もパサパサしていなくておいしかったです(^\_^)

〈料理の鉄人の一言〉  
今人気の鶏むね肉を使った一品です!  
安くてボリューム感も出るので鉄人もよく使います(笑)  
マヨネーズでコクがプラスされ、柔らかく仕上がりますね  
(^\_^)みんな大好きカレー味でごはんも進みそうですね!!

## 塩鮭の押し寿司



### 〈材料と作り方〉

#### ●材料 (4人分)

米…480g 塩鮭…2切れ 酢…20cc  
にんじん…70g しいたけ…5個  
醤油・砂糖…適量 ゆずの皮…少々

#### —A—

砂糖…大さじ3 酢…50cc 塩…小さじ1

#### ●作り方

- ①ご飯を炊き飯台に入れ、合わせ酢Aで酢飯を作っておく。
- ②塩鮭を薄く切り、酢につけておく。
- ③にんじん・しいたけは千切りにし、醤油・砂糖等で好みの味にする。ゆずの皮も千切りにしておく。
- ④②の鮭を型に並べてしき、①の半分を平らにのせ、③を平らに並べ、残りの①をのせて軽く重石をして出来上がり。