

## 5月の旬ものメロン！

### 茨城県産の「イバラキングメロン」

イバラキングの大きな特徴は果実の肥大性です。5月中旬以降の品種として普及している主力品種よりも1割以上果実が大きく、4月下旬から5月上旬の早期出荷で肥大性の良い早生品種と比べても、同等以上に大きくなります。

糖度は主力品種と同等に高く、さわやかな甘さと滑らかな肉質が特徴です。日持ち性は早生品種より優れています。

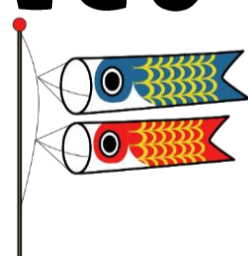
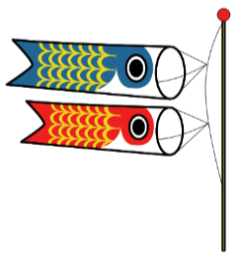


## 5月と言えば、鯉のぼり！

こいのぼりの風習は、江戸時代に武家で始まったとされています。

男児の出世を願って、家庭の庭先で鯉に模した吹流しが飾られました。

端午の節句である旧暦の5月5日までの梅雨の時期に飾られることから、「**皐幟（さつきのぼり）**」とも呼ばれています。



## 母の日ギフト受付中！



お母さんに日頃の感謝を込めてお花やギフトを送られてみてはいかがでしょうか！  
当店では、5月2日までギフトを承っております。

早期割引は4月25日（月）まで

10%～25%引きと対象の商品がございます！  
申込み受付はサービスカウンターまで！



まちなかタイムズ

第30号  
4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.10)鶏ムネとスナップエンドウの炒め



作者・店長 田子森  
鶏がらスープと塩こしょう、そしてショウガの風味があるシンプルな優しい味わいです。  
スナップえんどうの甘みとシャキシャキの食感が鶏む

〈料理の鉄人の一言〉

今が旬なので和風にも洋風にもなんにでも合いそうですね。  
今が一番食べ時!ぜひ、食べてみて下さい!

(P.11)スナップエンドウの黒ごま和え



作者・店長 田子森

サッと湯通ししたスナップエンドウの緑色は感動するくらい綺麗で、春を感じさせます。  
スナップエンドウの食感が

〈料理の鉄人の一言〉

おつまみの一つとしても美味しそうですね。スナップエンドウ本来の甘みを感じて下さい。