

サラダっうしん



No.21

2014年
2月
発行

増税前のラストチャンス各種内祝・お返し・法要のご用命は
ギフト予約受付中！今すぐ当店まで！

～ごあいさつ～

新しい年が明けて早いもので1ヶ月余りが過ぎました。今年最初のサラダっうしんです。今年も1年間ご愛読宜しく申し上げます。4月1日より消費税が5%から8%に引き上げられます。2月3月は増税前のラストチャンスです。期間中は色々なイベントを行っておりますので各種内祝、お返し、法要等のご用命のあるお客様はこの機会にぜひ当店をご利用ください。
社長 一貫田 剛由



社 長
いっかんだ たかよし
一貫田 剛由

～社長日記～

みなさんNHK朝ドラの『ごちそうさん』を見ていますか？ところでこの『ごちそうさん』とはどんな意味かご存知でしたか？私も実はこのドラマがきっかけでこの言葉の本当の意味を知りました。それは昔は客人を迎えるのに馬で走り回って獲物をとってきてもてなしたそうですが、そんな命がけの働きに客人が『有難う』と心からの感謝の気持ちを表したものだそうです。料理そのものではなく作ってくれた人に対する感謝の気持ちなんですね。日本の食事のあいさつには、もうひとつ『いただきます』という言葉があります。食べるということは動物や植物などの『いのち』をいただくという行為でそのことに対して感謝と敬意を表した言葉だそうです。『いただきます』や『ごちそうさま』を表す言葉は他の国には無いと言われていて、昨年流行語にもなった『おもてなし』と同じく日本特有の文化なのです。ところが、最近では核家族化や夫婦共働き家庭の増加など様々な理由でこの二つの言葉の意味が軽んじられるだけでなく、日常でも使われなくなりました。食事を粗末にするということはいのちや人の思いを粗末にするという事をあらためて感じたので今回の社長日記に書きました。

私もよく妻から食事の際に、お父さんの口から『いただきます』『ごちそうさん』はもとより『今日の料理おいしかった』という感謝の言葉を聞いたことがほとんどないと言われます。私は心の中ではそう思っているのですが、妻いわくそれは絶対口に出して言わないと伝わらないそうです。

忙しい日常の中で、たとえ夫婦間でも自然に『いただきます』『ごちそうさま』『きょうの料理美味しかったよ』という作ってくれた妻への感謝の気持ちを言える食卓には自然と家族の団らんが生まれるのかもしれませんが。最近私は面倒くさくて少し照れますが、つとめてこの言葉に加え『今日のおかずはおしかったよ』という感謝の気持ちを伝えようと努力しています。世のご主人様にも夫婦円満の為お勧めします。

～奥さんの独り言～

今回は食にまつわるお話
奥さんちの素敵レシピのご紹介



わが家には誕生日
や記念日や人を
招いておもてなしを
する時に必ず作る
その料理は家族4人とも

が大好きで結婚当初から作り続けているのでかれこれ25年のヒットメニューです。その料理とは『春巻き』です。わが家の春巻きは中身が玉ねぎと鶏ササミだけというとてもシンプルなものです。作り方もチョー簡単！これが食卓に並ぶとみんなが笑顔になりお皿はあっという間に空になります。この笑顔と『美味しかった』の一言が聞きたくて日々頑張っています。今回はレシピを載せているのでぜひ一度作って見て下さい。

奥さん 一貫田 美架



＊材料(10本分)

玉ねぎ1玉
鶏ササミ3～4本
春巻きの皮10枚
マヨネーズ・酒・塩・こしょう

＊作り方

- ①玉ねぎは食べやすいように小さめのスライス
- ②鶏ササミは塩こしょう酒をふってレンジでチン
- ③②を細かくさいて①とマヨネーズであえる
- ④③を春巻きの皮で巻き180℃の油でカラッと揚げる
ポン酢もしくははからし醤油で召し上がってください

お知らせ

セー ル	増税前ギフト予約セール開催中 1万円以上お買上頂くと箱ティッシュ5個入プレゼント	3/31 まで
イ ベ ン ト	春の大感謝セール ●●●●●▶ 大抽選会・振る舞いぜんざいなどイベントもりだくさん お得な3日間です！ご家族・お友達とおこしくださいませ	2/22(土)23(日)24(月)

スタッフ ひとこと場看板

「ごちそうさん」にちなんで
テーマは「食」です



毎週日曜日の晩ご飯時になると今週は何が食べたいかと孫たちに聞いてみる。そうすると色々注文してくれます。その中でも内孫も外孫にも「牛肉のごぼう巻」は好評で二ヶ月に一回は献立に入ってきます。なかなか食べないごぼうを沢山食べてくれるから作り甲斐があります。今頃は6年生の内孫もマヨネーズ派だったがドレッシングの方がいいと言いだしたりで食事を作るのは色々工夫もできて楽しいです

営業スタッフ 瀬戸 敏子



私も毎日「ごちそうさん」を見ていますその中で苦手な納豆を食べてもらう為に試行錯誤で納豆料理を作るシーンがありますが、私も主人が納豆が苦手でなんとか食べてもらう為に天ぷらにしてみたりチャーハンに入れてみたりと色々頑張りましたが全部ダメでした。でもある日スーパーで納豆の粉末を見付けました。内緒でヨーグルトにその粉末を入れて見ると気付かずに食べてくれました。納豆の粉末はそんなに癖が無いのでお勧めです。

店頭スタッフ 長尾 千晶



「ごちそうさん」を見ていて「料理の始末」という言葉を知りました。「始末」する事と「ケチ」は違うというセリフも。自分は「もったいないなあ」と思いつつ捨てている所が多い事にも気付かされました。やっぱり料理は試行錯誤と笑って食べてくれる人が居るに限りますね。私も今年は料理をたくさんしたいと思います。

店頭スタッフ 笹本 直子



この冬の発見です！私は主人とよく釣りに行きますが、「がしら」がよく釣れますがしらは、煮付けや唐揚げにしますがこの前鍋をする時、よせ鍋スープでがしらを鍋にいれるととても美味しかったです

店頭スタッフ 八木 恭子



私の最近のお気に入りにはクラブハウスサンドです。カリカリに焼いたウインナーとシャキシャキレタスをトーストにのせてマヨネーズをたっぷりかけて出来上がり！なんともシンプルですがとーっても美味しいですよ。これに美味しい珈琲をドリップして一緒にいただくのが朝の定番となっています！子供たちにも「おいし～」と言われると本当に嬉しいものです。

店頭スタッフ 橋本 満子



我が家の朝食はパン派です。時々フレンチトーストを作ります。前の夜から仕込んでおくので手間がかかりますが、焼き立てのフレンチトーストにメープルシロップをたっぷりかけて食べるのが大好きです。こんな甘党な新米スタッフの私ですが、一日も早くお客様のお役に立てるようにがんばります。

店頭スタッフ 細川 久佳



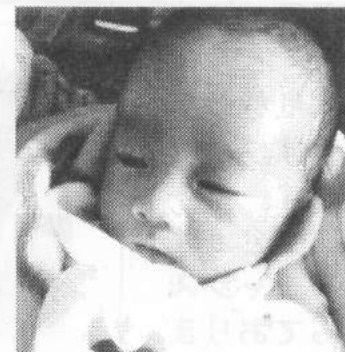
我が家の小さな天使たち 元気に育ってます

10月9日生

淡路市志筑

れん

前田 凛音くん



11月14日生 淡路市生穂

らみあ

池田 来美愛ちゃん



田尾旭家

ミクちゃん(2歳)

タロウくん(2ヶ月)

仔犬のタロウくん



～偏集後記～

どんな困難にぶち当たって絶望の淵に立たされても

「ごはんを食べていればなんとかなる!」「ごちそうさん」のヒロインはシンプルだけど力強い信念を持った生きるパワーにあふれた女性で、その生き方が現代の多くの女性の共感を呼び昨年一大ブームになった「あまちゃん」をも上回る高視聴率番組になっているのだと思います。今回のサラダつうしんを通じて当店社員も「食」に関する思いを見直す良い機会になりました。当店でも食に関する商品を多く取り扱っていますので、品選びの際にはもっと良いご提案が出来ればと思っております。

社長 一貫田

アカウント無しで閲覧可能なFacebookページ
ぜひ「いいね」してくださいね

<https://www.facebook.com/awaji.saradakan>

サラダ館 津名東店

TEL0799-64-1888