

この季節、お客様をもてなす機会も多いのでは? バタバタせずに「もてなし上手!」

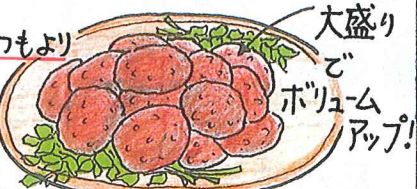
料理編 — (親しい人だけ、ちょっとセンスよくおもてなし)

1. 料理は作りなれたもの(家族がいつもおいしいといってくれるもの)を主役に。
2. 見た目を少し変える。

＜例えば「ハンバーグ」＞

サイズをいつもより小さくする

お客様の人数に融通がきくように。



●タレを種類多く別器にする

●かねてから味を研究し、家族の意見を参考にする。舌ざわりのよいものや、香りのよいものを混ぜたりして、ありきたりでない味を作る工夫をする。



3. 肉料理と魚料理の両方を主役に。

＜例えば「煮魚」＞

●銀ダラなどを煮る場合 (魚・煮汁・生野菜)

煮汁に 酒、みりん、さとう、みそ、豆板ジャンを入れるもの (ニンニク、生姜、ねぎみじん切り) すりゴマ



春菊、しらたき、ねぎ

4. 彩りよく、はなやかに盛りつける

＜例えば「カツオのタタキ」＞

●緑の葉味とトマトを散らす



タレを添えて

西芹大に2、しょうゆ大に3

油は少なめ

カツオは塩コショウして5分ほど置きフライパンで表面に焼き色を付けて氷水へ。(すぐ取り出す)



水気をふいて冷蔵庫で冷やしておく。

●ひと口大に切りAと合わせる

アラッ!?!と思わせる演出で!



＜例えば「チャーハン」＞

●いつものチャーハンの上に揚げた春雨をのせ、混ぜながら食べる。これで何だかおもてなし料理になります。

ポイント!
A 香りの強い野菜をたっぷりのせる! (青じそ、ニンニク、生姜、ネギなどお好みで)

●皆さまのお便りお待ちしております。送ってくださいね!!

「私共夫婦は目下ダイエット中!」とおハガキを送ってくださった紀子さん。おかゆ器でおかゆを炊かれたんですね。ふきこぼれる心配もなく、いいですねえ。「味も絶品!」とのこと、私たちも嬉しかったです! ありがとうございます。

●「最近 風邪がきついです。『めぐいやんせ』を食べて早く治したいです!!」と、イラスト入りでお願いくれたペンネームピーちゃん。おハガキをいただいてからだいぶ経つので今頃は元気いっぱい遊んでいるかな? ところでピーちゃんは小学生? 何年生ですか? 絵がとっても上手ですね。

「私共夫婦は目下ダイエット中!」とおハガキを送ってくださった紀子さん。おかゆ器でおかゆを炊かれたんですね。ふきこぼれる心配もなく、いいですねえ。「味も絶品!」とのこと、私たちも嬉しかったです! ありがとうございます。

おにぎり通信 あとかき

インフルエンザの予防接種を受けていたので、私は元気に冬を乗りきることができました。ところで、今年も報道によると花粉が多く飛んでいるとのこと。花粉症の方にとってはつらい季節ですね。「早く完全に治るお薬とか、できるといいのに!」と思っています。

(担当: 川水)

おにぎり通信

NO. 36



春はたくさんの食べられる山野草が味わえる季節です。確かにスーパーに行けば野菜はたくさんありますが、でも栽培ものではとうとう味や香りは大自然との一体感と何とない喜びを覚えます。野生味を生かした調理法で、春の山菜をいろいろ楽しみたいたいものです。山菜はちよと苦手という方は、まずは食べやすい天ぷらなどから試されたいかがでしょうか?

鹿児島パルライス一同

鹿児島パルライス株式会社

〒891-0122 鹿児島市南栄3丁目17-1

TEL(099)268-1234 FAX(099)268-1238

2008

3月

[弥生 やよい]

3月の忘れ雪

もう春だというのに、3月に入ってから降る雪にとまどうことがあります。鹿児島では「サンガッノワスレ ユッ」といいます。

「今来たと顔を並べる つばめかな」

これは小林一茶の句ですが、次々と電線に止まるつばめをつい想像してしまいますが、一茶に見えたつばめは一体どんな様子だったのでしょうか。昔は電線もなかったでしょう。木の枝でしょうか。

燕 昔話

つばめ

昔は今のようサッパリなくて、ふだん雨戸や障子

は開け放ちておりましたので、つばめが土間や天井や鴨居などによく巣を作ったものでした。ですから、戸締りをするときはつばめの帰りを待ってからしてましたよ。また、朝はつばめがひたひたに食べさせる虫などを取りに出かけるので、早くから入口を開けておりましたねえ。

