



ねこの手通信

Vol.4 1月号

(2017.1.25発行)

みなさまこんにちは! あっという間に1月が終わりまゐネ。PPAPの人気ももはや下火になつてきて、時の流れの早さを感じます。さて、1月14日はセウ一試馬食の日でした。我が家にも受馬食生があり、天候が心配でいろいろしましたが、晴天になりよかったです。最近の受馬食事情でオビのいたのは「ネット出原、受馬食料コンビ=橋本合格はWebで確認」という流れ。たまたまツキマチックになっていて、ネット社会の象徴ともいえるのではないでしょうか。ドキドキしながら合格発表を見に行くと、まわりの皆と喜んでいたり、がっかりしたり。という人間くさい事をする機会が今年も三成、ということで、社会の仕組みもまた変じているのかな、と感じました。

もうお節分ですか!!
本巻きを早くおみねなご
食べました!

今年の恵方は「北北西」です。

「節分2月3日の夜、恵方に向かつて巻き寿司をまるかぶりするとその年は幸福が回ってくる」という言い伝えが昔からあります。「まるかぶり」の由来はハツキリしません、江戸時代大阪の花街で始まったと言われています。

関西地方を中心に広く親しまれてきた風習ですが、最近ではこの「まるかぶり」が全国的な節分行事として定着しつつあります。

恵方というのは歳徳神(としとくじん)の位置する方位です。俗に「あきの方」といわれ、1年中の大吉方位とされます。

まるかぶりの由来

恵方巻きにいかが?

韓国料理

材料 2人分

- ★ごぼん 2杯分
- ★ゴマ油 小匙1
- ★白ゴマ 小匙1
- 卵 1コ
- ★牛ひき 100g
- ★しょうゆ 小匙1
- ★せとろ 小匙1
- にんにく 2本
- しょうが 1/2本
- ほうりん草 1/2本
- しょうが 1/2本
- みんち 大2コ

韓国料理 全部2枚

色んな具でマキマキ
してみよう!
韓国料理と
ソウルフード気分は(笑)

S田さんの時短レシピ

大学イモも早く美味しく作るコツ (15分)

- ① カットしたイモに
つけ子(3~5分)
 - ② レンチン(できょうな
じかん)
 - ③ 一度揚げる
(1/2油)
 - ④ 二度揚げる
- * 水につけることで変色
しにくくなります。
レンチン中に火が
とあります。2度揚げ
で色がキレイに!!
オセッにとろろ

お客様の声コーナー
Yokohama マダム MFさま!

サロンと自宅など 計3カ所のお掃除で
お世話になっています。

ねこの手さんが入ったあとは お部屋の空気が
澄みきって、こちらの気分までリフレッシュ!

お掃除苦手の私には本当に強い味方です。

最近はお掃除以外にもいろいろとお手を
拝借していますが、明るい笑顔も丁寧な
仕事ぶりもすべてに満足しています。

これからも頼りにしていきますのでヨロシク!! MF下

こぼろこよぶにお戻りします!

① 先日の事、地方の道の駅で販売している
惣菜のフド屋の親の調理方法にフド
流れていなくて、テレビの前で座込んで見たい
料理。殆どのが屋の親は、食べ手が
解らないために知る人が少ない様ですが、ゴロツ
にする料理もあり美味しいと評判に、しているの事
作り方は、まっく油がゴロツと同様、圧力鍋
を使う事、皆様も一度、ためにゴロツ。エゴツ

オス×チ土産 1日~1日~1日

〜甘党の方へ〜

C3〜キューブの テイラミ入りに
「焼きテイラミ」 材料は白あん
4コ入 681円入って2
6コ入 972円 美味です!

* 横濱区にはあります。ネットショップ有

〜はちみつ系は〜

山崎陽軒の 山崎陽軒のツツマイ
「ツツマイ」が入った中華まん
10コ入 510円 であらハチミツ
のあんがたっぷり

* お早目
お買取りが、
お買取りが、
大きさがGood!

たまごラ
PP グルメ情報 PP

「ヒョウツェリア・エ・パル・ラ・ボラッチェ」
TEL 045-532-4724

ねこの手オフィスと同じビルの中。
土曜日もお休みが平気な高いせぞ。
たぞす! 石がまじり焼くトガ!
もちろっリョリとしてやわやわ!!
おススメは マルゲリータ(1700円)