

おまの便り

『まちゼミ』

店のオーナーやスタッフ、講師になって市民に専門店で学んでほしい知識やプロのこつを教える『まちゼミ』は

2002年愛知県岡崎市で生まれ、

柏崎市でも昨年度から始まりました。

当店も今年の春と秋に参加中…。店内の

食品一つ一つともこだわりの逸品なので

ぜひなりに知識を持っていくつもりですが、あら

ためて講師となると更に勉強しなくてはなら

ないと受講される方に満足いく説明が出来

ません。私達もこの機会を得ることで少しは

向上させていきたいと思います。

「お客様」お店「地域」の活性化につながる

ことを願い今回は当店と酒店とのコラボで

味噌と塩麴を使った酒のつまみ作りと

日本酒の楽しみ方」と「初心者向けの漬物

講座」と実施しました。受講者としてマ

感想はおいしい日本酒とおつまみが実際に

味わえて楽しく、新しい発見があり

とても参考になりました。そこで当店としては

ホッとしたところです。普段のお客様で

ない方も、ご来店いただき知っていただく

好機になっていく筈です。



『えとせとら』みそ屋カヅハのひとり言

先日地元・川に帰ってきた
サケも風が吹いてしまいいい。
川でふ化したサケは春に
なると海へ旅立ち 2〜6月
くらいでふ化した川へ戻り
ます。サケは、1年か2年か
でサケが育ちます。
川魚には何となく、サケを
90cmくらいに大きき
サケが何匹も
居ると泳いでいます。
4月か5月…
長旅が終わりです。
つい声もかたくなっています。



越後 **みそ西** 西木町店

〒945-0066 柏崎市西木町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039

まちゼミでの簡単レシピー お酒のおとも

【プチマトの漬漬け】

【味噌汁・ニガウダ】

材料 (2〜3人分)
プチマト …… 10ヶ
漬物の素 …… 50cc
水 …… 150cc

材料 (2〜3人分)
牛乳 …… 300cc
にんにく 2かけ
長ネギ 1本

アーモンドフレーク 20g
味噌 大さじ 3
オリーブオイル 〃 3

作り方 1. トマトの腹に十字に切れ目を入
れて、熱湯をかけ皮を剥
きます。
2 水と漬物の素とビール瓶に
入れ、トマトも入れて30分程
冷蔵庫でひやす。
漬物の素(みそ製)の量を
少し控えて酢を入れるの味
です。

作り方
1. 長ネギをみじん切りにして、半分に
切ったにんにくと一緒に牛乳で煮
やくまで弱火で煮る。
2 にんにくが指でつぶれるほど煮あぐ
なったら牛乳の気味をいったんにくと
長ネギ、アーモンドフレーク、みそ、オリーブ
油と一緒にミキサーにかけ
3 できたディップを野菜やパンにつけ
そのまゝでも、又、焼いても美味しい。

ポイント