

花美蔵通信

はなみくらつうしん

Vol. 1

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

こんにちは初めまして。いつも弊社の商品をご愛飲頂きありがとうございます。
 五代目見習い加藤 祐基です。今回新たに花美蔵通信として皆様に
 情報をお届けしようと思います。
 皆様の日々の食卓により笑顔をお届け出来るよう一滴一粒に魂を込めて
 美味しく安全安心な商品作りをモットーに努力していきたいと思います。
 よろしくお願ひします。



白扇酒造株式会社
加藤 祐基



花美蔵子が行く!

潜入取材 in お食事処 立花 様

絶品!全品630円のランチが大人気

記念すべき第1回に訪れたのは、川辺町にあるお食事処「立花」。開業20数年、小山さんご夫妻が切り盛りするお店はいつも地元の人で大賑わい。特にランチタイムはボリューム満点の定食を求める人たちが活気に溢れています。

人気の秘密はランチタイムに限り、全定食630円で食べられること。天ぷら定食に海老フライ定食、刺身定食...などなど豪華ラインナップの中から好きなメニューを選べます。中でも伊達のイチオシは、人気NO.1の「ササかつ定食」。サクサクの分厚いとんかつと甘辛い味噌のハーモニーは、忘れられないおいしさです。

丁寧に料理された和食はどれも絶品。当蔵の本州人をうまく活かして下さっているのが伝わってきます。ちなみにお酒も置いていただいているので、夜はおいしい和食でお酒を一杯...というのもお勧めです。



2人でお待ちしています!

お食事処 立花
 住所: 川辺町比久見764-5
 TEL: 0574-53-2657
 営業時間: 11:00~13:30
 17:00~20:00
 定休日: 毎週水曜日、木曜日
 駐車場: 20台



掲載誌のご紹介

大切なお子様がいる方へぜひ、お読み下さい!

子どもがよろこぶ三つ星レシピ63
おうちで給食ごはん
 北海道新聞社編 監修・佐々木十美

当蔵の本みりんが紹介されました

北海道北東部にある置戸町で、小中学生約300人分の給食を長年支え続けている管理栄養士・佐々木十美さんのアイデアと愛情がこもったレシピ本。単なるレシピ集ではなく、妥協なく手間暇を惜しまない給食作りを通して、佐々木さんの子どもたちに対する想いが伝わってくる1冊です。

19種ものスパイスでルウから手作りし、3週間寝かせたカレーをはじめ、給食とは思えないほどバラエティに富んだメニューは、年間を通じてほとんど繰り返しがないそう。食材は地域のもを主に使用し、ふきの塩漬けやトマトピューレに使う常備菜は、栽培しています。

調味料は、「子どもたちの味覚を育てるために、何が入っているか分からないものは使わない」という佐々木さん。味噌は給食センターで手作りしているというこだわりの中、当蔵の三年熟成本みりんを使っていることが紹介されています。

最近では小中学校でも食を通じて子どもの心と体を育てる「食育」が盛んです。「食べる」ことは単に健康や体の成長の助けになるだけではありません。生産者の方や料理してくれる人への感謝の気持ちを育むことや、「一緒に作る」、「一緒に食べる」ことで親子のコミュニケーションを深めることに注目した活動も行われているようです。

