

あの町この町ほっとな情報

～お客様の満足を 味も価格も納得できるお店～

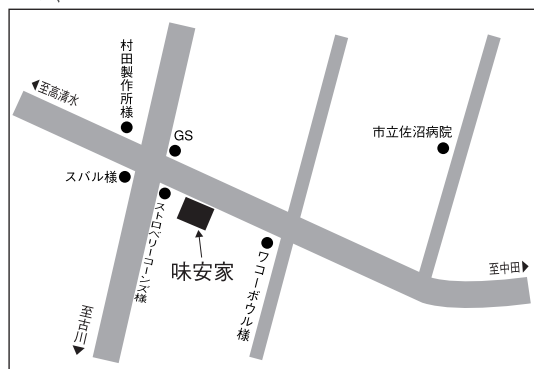
味安家は、安くて、美味しいオープンして3年目のラーメンチャーハン専門店です。

人気メニューは「坦々麺^{たんたんめん}」で特に若い世代から人気を集めています。スープは塩ベースのあっさり味。自家製ラー油などの香辛料が加わり、香ばしいごまの香りと適度な辛さがあります。麺は細麺で白髪ネギと絡めて食べるとうまさがいっそう増します。また、ほのかに甘味を感じるトッピングのひき肉も最高。

お店のおすすめはロースーメン。（野菜たっぷり肉のあんかけラーメン）どれも食べたくなるようなメニューばかりです。また、年に数回新しいメニューを出しており、バラエティに取り揃えております。店内は家庭的なお店ですので気軽にお立ち寄り下さい。

みやすや
味安家
登米市迫町佐沼字江合1-1-2
☎0220-22-5499

たんたんめん
坦々麺
人気メニュー

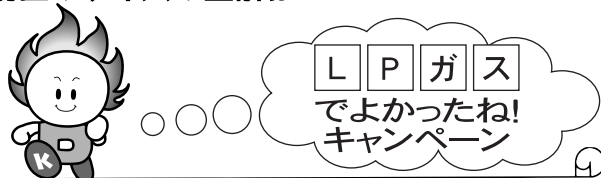


※定休日 毎週月曜日
※営業時間 AM11:00～PM3:00
PM5:00～PM10:00

『あの町この町ほっとな情報』では、お店の紹介や各イベントのお知らせなどを、大募集しております。掲載ご希望の方は、当社までどしどしお申し込み下さい！！
たくさんのご応募お待ちしております。

ドリームクイズ当選者発表

前回のクイズの正解は・・・



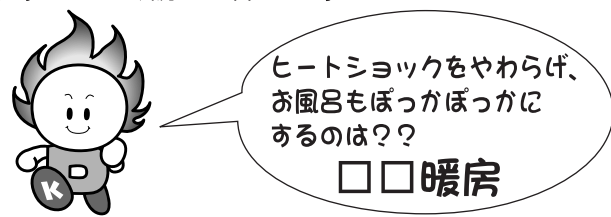
★当選者の方々★

・千葉 正伸様 ・阿部 国枝様 ・齋藤 康幸様
・吉田 澄子様 ・渡辺 まさみ様

以上5名の方が当選されました。おめでとうございます！

★ドリームクイズ第12弾★

今回のクイズもドリームニュースの中から出題です。
記事をよく読んで答えを考えてね！



★正解者の中から抽選で5名様に粗品をプレゼント致します★

※クイズの答えを専用の応募用紙にご記入の上、当社の担当者へお渡しいただくか、店頭へお持ち下さい。またFAX・Eメールでも承ります。

ドリームクイズ応募用紙

応募締切 平成18年1月21日(土)

クイズの答え（□の中にご記入ください）	ご住所	
□ □ 暖 房	お名前	
	TEL	— () —

ご家庭で簡単手作り お子様のおやつにいかがですか!!

ホッカホッカ石焼きいも壺

★壺の特長★

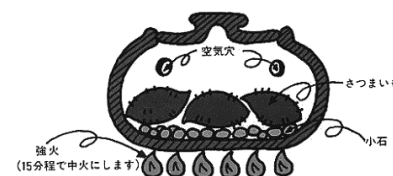
焼き壺は、焼き物と石に伝わる強い副射熱（遠赤外線）に依りきつね色に美しく焼き上がります。自然の風味と丸焼きの栄養を逃さずそのままに美味しく召し上がって頂けます。
陶器石焼壺は食物の水分を保持しますからコワバル事なく、焼き物すべての風味と甘味を増し、ホックリと仕上がります。

★用 途★



サツマイモ、ジャガイモなど適当な繊維があり、ビタミンCがたっぷりで美容に欠かせません。
サツマイモはどうも好きでない殿方でも、石焼きいも壺なら必ず喜ばれます。ジャガイモも同様に栄養満点です。
トウモロコシ・餅・栗・落花生・大豆などでもお試しください。

販売中



笹ちまき をご紹介!!

材 料 (約20個分)

◎もち米	カップ2	◎味つけ調味料	
◎具		しょうゆ	大さじ2
鶏もも肉	100g	酒	大さじ1
焼き豚(市販)	100g	焼き豚のタレ	大さじ1
おきえび	100g	◎笹の葉	約20枚
干しいたけ	1枚		
枝豆(ゆで・むき実)	30g		
ラード	大さじ2		
		砂糖	小さじ1
		塩	小さじ1/3

作り方

- もち米は洗い、たっぷりの水の中に最低3～4時間、できれば7～8時間つけた後、ザルにあげて水気をきる。
- 鶏もも肉と焼き豚はそれぞれ7～8mm角に切る。おきえびは背ワタを取って7～8mm角に、干しいたけは水でやわらかくもどしてから軸を取り、7～8mm角に切る。
- 味つけ調味料の材料を合わせておく。
- 中華鍋を熱してラードをなじませ、鶏肉を入れて炒め、火が通り始めたら、残りの具の材料を加えて炒め合わせ、3の味つけ調味料を加えて、汁が少し残っているくらいで火を止める。
- ボウルに1のもち米を入れて、4を汁ごと加えて混ぜ合わせる。
- 蒸し床に蒸し布を敷き、5を平均に広げて、ところどころくぼませ、強火で約20分下蒸しする。
- 下蒸しがすんだら、少し冷ましてから、20等分にする。
- 7を笹の葉にのせて、はみ出さないように巻き込む(写真)。
- 8を中火で約20分、笹の葉の香りがつくまで蒸し、器に盛る。

