

あげあげあげ通信

Vol.10

Zoo's Kitchen

ズスキッチン

伊予郡砥部町宮内83 砥部焼陶芸館2Fにある Coffee & Lunch 店です。県内産の食材とお米を使って毎日変わる日替りメニューと週替わりカレー&パスタがメインの手作りランチのお店です。お店はご主人と奥様のお2人で仲睦まじく営業されています。

使用されている器はすべて砥部焼で、美味しいお料理を一層ひきたててくれます。今日のメニューは、秋鮭の甘酢ソテータルタルソース添え〜脂の乗った鮭に卵たつぷりのタルタルソースが絶品！

食欲の秋！ご飯との相性バツチリです。もう一つのメニューは松山あげ入りの鰯飯、これもまた絶品！器も素敵です。ズスキッチンさんは、お味噌汁には松山あげを使ってくれています。ありがたいです。

食後のデザートもヘルシーで Good♡すべて手作りで、ご夫婦の手柄が感じられる優しくてあたたかいお料理美味しく頂きました。お近くにお越しの際は是非 Zoo's Kitchen さんおすすめのお店です。



お客様の声

松山からお嫁さんが来て、私は松山あげを知りませんでした！
美味しいのに、灯台下暗いですよね。今では松山あげで芋煮をしよつちゆう作ってくれます。職場の人にもプレゼントしたり、ふわつと柔らかくて美味しいと言われています。
埼玉県 U様



ありがとうございます。

感謝を込めて

自宅待機が長引く中、程野商店の「松山あげ」は、我が家の食卓に欠かせません。汁物、煮物、ご飯ものに最高です！味に深みが出て美味しく体に良いですね！コロナ禍で海外に行けません、以前までは海外に住んでいる友達に何度もお土産として持って行ったところ、とても喜ばれました。とても重宝しています！大変な状況が続いていますが、引き続き私たちに「喜び」を提供して下さる事に感謝申し上げます。

(愛媛県 I 様)



社長の休日

今日は秋晴れで気候もいのでドライブ日和です。新米を買いに宇和島三間町に来ました。この地方は周囲を山で囲まれ三間盆地という狭い地域で古くから良米が取れる産地として知られています。三間米は噛みしめるほど味わい深い、愛媛が誇る最高峰のブランド米です。新米は特に、香りとツヤがあつて美味しいです。ね。新米を購入して帰り道コスモス畑が見えたので写真を一枚！そよよと揺れる満開のコスモスを見て心が癒されました。



ジョン万次郎漂流180周年ミュージカル「ジョンマイラブ」ジョン万次郎と鉄の7年-1が、坊っちゃん劇場で絶賛公開中です。本作は、坊っちゃん劇場が手がけるオリジナルミュージカルの第16弾。劇中では江戸末期から明治にかけて活躍した高知県出身の偉人・ジョン万次郎と、その妻・鉄が過ごした7年間の物語が描かれています。作・作詞・演出を横内謙介、作曲・音楽監督を深沢桂子、振付・ステージングをラッキイ池田と彩木エリが担当。約1年の上演期間中、鉄役をAKB48の高岡薫、高橋彩音、服部有菜、濱咲友菜、横山結衣が交代で務めます。最高のメンバーが一丸となって作り上げられた本作を、ぜひ劇場でご覧あれ!!

〈期間〉 2021年9月2日(木)
2022年8月中旬(予定)

詳細はWEB
サイトにて→



坊っちゃん劇場 (レスパスシティ)
〒791-0211 愛媛県東温市見奈良1125 TEL: 089-955-1174

あげあげ通信 編集部

「松山あげ」を使った自慢のおうちごはんや「松山あげ」に関する、心温まるエピソードを大募集しています。ハガキまたは下記 QR コードからご応募ください。

[ハガキの場合]
〒791-8036 愛媛県松山市高岡町 285-1

程野商店「あげあげ通信」係



⑧ 松山あげ入りスープカレー

材料



[4人分]

- | | | | |
|------------|--------|---------------|------|
| ● 鶏手羽元 | 8本 | ● カットトマト(ホール) | 1缶 |
| ● 鶏もも肉 | 大1枚 | ● にんにく(すりおろし) | 小さじ1 |
| ● 油 | 適量 | ● しょうが(すりおろし) | 小さじ1 |
| ● 玉ねぎ | 1個 | ● ブイヨン | 4個 |
| ● クミン(シート) | 小さじ1 | ● 塩 | 小さじ1 |
| ● 水 | 1200cc | ● 砂糖 | 大さじ2 |
| (B) | | ● 薄口醤油 | 大さじ1 |
| ● カレー粉 | 大さじ2 | ● 松山あげ | 2枚 |
| ● ケチャップ | 大さじ2 | | |
| ● ウスターソース | 大さじ1 | | |

作り方

- 鶏もも肉は余分な脂を取り除き、一口大に切って塩胡椒(分量外)で下味をつけておく。
- 玉ねぎはみじん切りにしておく。
- 松山あげは大きめの短冊切りにしておく。
- ① 油を熱したフライパンで鶏肉を焼き色がつくまで焼く。
- ② 鶏肉を取り出したフライパンに油を足して、クミンと玉ねぎをよく炒める。
- ③ 鍋に①と②と水を入れ火にかけ、煮立ったらアクをとり、(A)を入れ、蓋をせずに中火で1時間煮る。(圧力鍋20分)
- ④ (B)を入れて15分ほど煮る。

※パプリカ、かぼちゃ、ズッキーニなどのお好みの素揚げ野菜を盛り付ける。

