

おしゃもじ通信

7月

マイシィ謹製 鹿児島県大隅産

おたのしみ
献立

うなぎ蒲焼き重

★ **ご注文期間: 7月4日(月)～7月8日(金)**

※7/4(月)にお配りする「おうちでもう逸品注文書」にご記入ください。
お電話では受付けておりません。

★ **お届け日 : 7月22日(金)**

このボリューム!
量(うなぎ)一尾分!!

ふわふわの
錦糸玉子♪
昨年より増量♪



美味しくいただきました!この暑い夏を乗り切ることができます。
(2021年にご利用した方の声)

香ばしくて、肉厚のうなぎに見た目も美しい錦糸玉子やおいしいタレや山椒もついていて、大満足のお味でした!
(2021年にご利用した方の声)

※たれ・さんしょう 小袋付きです。

¥2,480円 (本体2,297円)

7/22(金)は通常メニューの他「うなぎ蒲焼き重」もお選びいただけます。通常週3日コースの方もご注文できます。



マイシィご案内役
りこちゃん



ミスターMOの「うなぎ蒲焼き重」ごほればなし



マイシィ南大立を倉48
平蔵人「ミスターMO(モ-)
ごほればなし

四季の『おたのしみ献立(夏)』は、夏・土用丑の時期の“鰻(うなぎ)蒲焼き”をお重仕立てとしたごはんです。

例年とおり、鹿児島発出の鰻長蒲焼きをMaici献立用に確保しました。大隅半島の清浄な水質に恵まれた環境で、幼魚～成魚へ養育された鰻です。蒲焼とする工程では、一度“白焼き”にしてから“ふっくら蒸しあげ”ます。その後、タレを付けながら、炭火の温熱効果で優しく包み込むように丹念に焼き上げますが、その焼き回数は“専門店の手法でもある4度焼き！”蒸し～数回の焼き上げで芳ばしく、肉厚だけどやわらかい”のが魅力です。



マイシィ謹製『うなぎ蒲焼き重』では、鰻(うなぎ)蒲焼きの芳ばしい風味を如何に引き立てられるかを深慮し、「錦糸玉子」をごはん上に敷き詰め、蒲焼きと併せ盛りにする事にしています。なにせ、1食につき、長蒲焼き1尾分を“ど～ん”と盛りますので、ともすれば、甘いタレの味を強く、永く感じ続ける食事となりがちです。ですが、「玉子のやさしい風味とふんわり食感が相まったごはん」と一緒だと単味感は和らぎ“この鰻が持ち合せる滋味”もより深く感じられるのです。



マイシィご利用中の皆様だけにご案内できる注文限定生産の商品です。日本古来の伝統時節でもある、夏土用・丑の時期に、お重仕立てになった芳ばしい鰻の蒲焼き”をおなかいっぱいにご食す・・・この贅沢と満足感を、ぜひ、ご堪能くださればと想います。

【重要なお知らせ】価格改定について

近年の生産コストの上昇に伴い、7月18(月)よりお届けのお食事コース、ごはんセットの価格を改訂させていただくことといたしました。

詳しくは、本日お配りしております「【Maici】お食事コースの価格改定についてのお知らせ」をご覧ください、お願い致します。

大変なご負担をおかけすることとなり誠に恐縮ではございますが、ご理解いただきますよう、お願い申し上げます。

夏期休業日のお知らせ



8/15(月)・16(火)の二日間は、お食事のお届けをお休みさせていただきます。ご不便をおかけしますが、よろしくお願い致します。

- ◆8/17(水)以降は通常通りお届けします。
- ◆休業日前にお届けしたお食事の容器は休業日明け最初のお届け日に回収いたします。



ご感想、マイシィでよかったこと、近況など何でもお寄せ下さい。(※献立に関する事は献立表下部カードにご記入ください)

きりとりせん

「おしゃもじ通信」ご感想&投稿用紙

宅配センター→配食サービス課行(7月号)

◆「おしゃもじ通信」「ユーコープ・夕食宅配マイシィの発行物」に掲載してもいいですか(どちらかに○)

掲載してよい(ペンネーム: _____)

)・掲載しないでほしい

お名前 _____

組合員コード _____

※どちらにも印がない場合、掲載させていただきます。