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10日(月)～7月14日(金)

※7/10(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28日(金)

毎年たくさんの方にご好評いただいている、マイシィ謹製のうなぎ蒲焼き重です！
「今年も待っていました！」という方も、「はじめまして」の方も、夏土用に向けた特別な夜ごはんをご堪能ください♪

※たれ・さんしょう　小袋付きです。

￥2,780円(本体2,574円)

7／28（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。

生活協同組合ユーコープ

ミスターMOの

「うなぎ蒲焼き重」こぼればなし

四季の『おたのしみ献立(夏)』は、
夏土用の時節食材〝鰻(うなぎ)の蒲焼き〟をお重仕立てとしたごはんです。

今年も、鹿児島県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〝専門店の技法でもある４度焼き！〟
蒸しあげ～複数回の焼き上げで〝芳ばしく、肉厚なのにやわらかい〟のが魅力です。

マイシィ謹製『うなぎ蒲焼重』では、この鰻(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仕様にしました。
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、甘辛いタレの味を強く、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〝この鰻が持ち合せている滋味〟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ります〝夏土用〟のこの時期に、
〝芳ばしい鰻の蒲焼きを、お重仕立として〟おなかいっぱいに食す・・
この贅沢と満足感を、ぜひゝ、ご堪能くだされば と想います。

＜ご意見をいただきました＞

▼魚の骨が多いときがあり老人には少々危険です。いかがでしょうか？（神奈川県　匿名）

骨取り魚では「魚の種類が限られている」「骨から出るうま味が得られない」という理由で、一般的な切り身を使用しており、「にしんが食べられてうれしい」という声も寄せられています。
天ぷらやフライなど外見で骨の有無が分かりづらいおかずでは、中骨は外した魚を使用するようにしていますが、お魚のメニューの際は、骨に注意してお召し上がりください。

夏期休業日のお知らせ

誠に勝手ながら、
8/14(月)～16(水)の3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(木)以降は通常通りお届けします。

◆8月14日(月)～16日(水)の3日間は＜数量変更・お休みお申し込みカード＞ の回収は行いません。
8月21日(月)～25日(金)の変更については、お早めのご提出をお願いします。

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。(※献立に関すること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
※どちらにも印がない場合、掲載させていただきます。

お名前　　組合員コード

次号発行は7月31日(月)予定です。お楽しみに！

生活協同組合ユーコープ