



おしゃもじ通信

7月

マイシィ謹製 鹿児島県大隅産

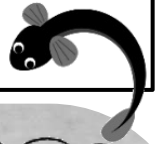
おたのしみ
献立

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)**



※たれ・さんしょう 小袋付きです。

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き重です！
「今年も待ってました！」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♪

¥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。



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『うなぎ蒲焼き重』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」おなかいっぱいにお食す。この贅沢と満足感を、ぜひ、ご堪能くださればと思います。



マイシィ献立を盛り増す「ミスターMO(モ-)」こぼればなし



<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(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

宅配センター→配食サービス課行(7月号)

「おしゃもじ通信」ご感想&投稿用紙

◆「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 _____