



おしゃもじ通信



教えて!



あなたの "汁もの事情"

日頃マイシィの夕食を召し上がっていただいている皆さんにお聞きします!
夕食時に"お味噌汁"って準備しますか?
あったほうがいいなという方、どんな具材がお好みですか!?

お味噌汁のほかにも、いろんな種類のスープがありますよね。
「おうちでもう逸品」でもお味噌汁やたまごスープなどをご案内することがありますが、せっかくなら皆さんに喜んでいただける内容でご案内したいなあと
思っています。"汁もの事情"、ぜひ教えてください♡



5月号でご紹介します!



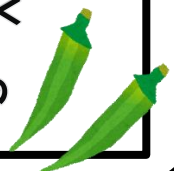
マイシィご案内
りこちゃん

皆さんの"汁もの事情"は
裏面下の投稿欄にお書きください♪



りこちゃんの家では、夕食に麺類の登場率が高いこともあり、毎日ではありませんが、なるべく準備するようにしています。
具材を多くするとボリュームも出たり、あるとなんかホッとします♪

お味噌汁の定番は、「なめこ・豆腐・ねぎ」、「きゃべつ・えのき・お麩」、「玉ねぎ・豆腐・おくら」です! なめこやおくらのトロミが子どもたちには好評です♡
気合を入れてコーンスープやかぼちゃのスープを作りますが、フリーズドライのスープも手軽に食べることができるので重宝しています☆





マイシイ謹製 甘鯛と若鶏の

「春菜桜ごはん」



桜香る混ぜ込みごはん、ふっくら焼いたアマダイと若鶏の照り焼き、春を感じさせる食材などを合せ盛りになりました。

4/11 (木) にお届けとなります。週3日コースの方もご利用いただけます！3/25 (月) 配布チラシにて、ぜひご注文ください。



※イラストはイメージです。商品の価格は3/18 (月) 配付「おうちでもう逸品」チラシ、献立表にてご確認ください。

ミスターMOO 献立開発雑感★

マイシイ南大生を倉43
耳後バミスターMOO(モー)
こ(おれ)き毛



暖かです。
妙な感じはしますが、紛うことなき春の訪れがすぐその筈です。
この雑感を記しているのは2月中旬なのですが、記録的な高気温周期が巡ってきています。三寒四温ですが、極寒の戻りが無い事を期待する日々です。

さて、四季の時節毎にご注文を承っております、Maici謹製「おたのしみ献立」、
“春バージョン”をご案内すべく、現在、質感の研鑽と食材調達の見直し中です。
今期も「春菜(桜)ごはん」を、食味基調はそのままに皆様にご紹介します、が、
品質に納得感のある調達に窮する状況に少なからず遭遇するコト、しばしば。
収穫(漁獲)方、市場方、食材運送方、生産調理方、云々…処々タマ数不足…
そこかしこで人手が不足している感じで、期待する食材にたどり着けない事態も。
ですが、そこは永年お付き合いのMaiciの各取引先・生産先の尽力と厚情もあり
すべての原材料で、例年同等以上の質感の食材入手が叶う見込みです。

Maici謹製「春菜(桜)ごはん」の商品詳細については、以降、
ご案内役 :リコちゃんが、情報、予告(注文)チラシ等でお知らせしていきます。
この季節だけの特別感を、喫食の体験にもとづいたご紹介も出来ます様、
プロトタイプ試作品を供し、複数回にわたっての実食をしてもらっています。
きっと“見た目の映え感”、“食材の基調”、“実際の食べた感”、のイロイロを
おいしさ生々しく、皆様にお伝え出来るものと想っています。
ご注文をおすすめしたい春の逸品です。是非、記事を探してご覧ください。

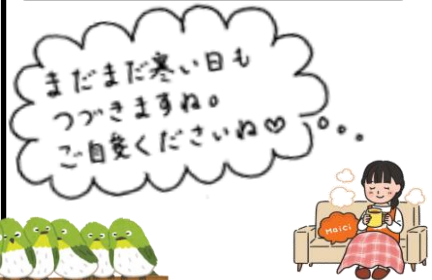
応募台紙について



献立表の応募券を集めてご提出いただく応募台紙ですが、ご提出いただきましたら、次回献立表をお配りする時に新しい台紙をお渡します。



お手元に届かない場合には、担当のスタッフまでお声掛けください。



ご感想、マイシイでよかったこと、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(3月号)

「おしゃもじ通信」ご感想&投稿用紙

わたしの“汁もの事情、は…”

◆「おしゃもじ通信」「ユーコープ・夕食宅配マイシイの発行物」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。