

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8日(月)～7月12日(金)

※7/8(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24日(水)

今年は
「土用丑の日」
にお届け!!

とーんと
蒲焼き一尾分!!



※たれ・さんしょう 小袋付きです。画像はイメージです。

ふわふわの錦糸玉子がいいクッションになっていて、うなぎのおいさを引き立てています♪
うなぎは一尾分使用！玉子は昨年より増量！！
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、どうぞご堪能下さい♪

¥2,780円 (本体2,574円)

7/24(水)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
りこちゃん



ミスターMOの『うなぎ蒲焼き重』こぼればなし



今期の盛夏も暑さひとしおで、身に沁みそうな気配がします。
毎日の十分な休養と、食事による良質な栄養素の補給が欠かせません。
そんな時節の折でもありますので、四季の『おたのしみ献立(夏)』は、
夏土用の滋養食材「鰻(うなぎ)の蒲焼き」をお重仕立てとしたお食事のご案内です。

マイシィ南大丘を倉庫
野良人「ミスターMO(モ-)
こぼれまろ



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」に。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「老舗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。

つづく、マイシィ謹製『うなぎ蒲焼き重』の調理では、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ています。
なにせ、1食につき、鰻長蒲焼き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、
長く感じ続ける食味となりがちです。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
一緒だと単味感とは和らぎ、「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、お重仕立てとして、
おなかいっぱい食す・・・この贅沢と満足感を、ぜひ、ご堪能くださればと想います。

【大切なご案内】 夏期休業日のお知らせ

誠に勝手ながら、マイシィでは土・日曜以外に
夏期休業日をいただきます。

8/12(月)～8/15(木)の4日間は、
夕食のお届けをお休みいたします。

ご不便をおかけし、申し訳ございませんが、
何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

- ◆8/16(金)は通常通りお届けします。
- ◆8月12日(月)～15日(木)の4日間は
＜数量変更・お休み お申し込みカード＞の
回収も行っておりません。
お早めのご提出をお願いいたします。



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。(※献立に関することは献立表下部カードにご記入ください)

「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。