

まほろば



お惣菜だより

令 和、始まりましたね。
 新しい元号：素敵だ
 なあ、と思います。「令
 和」という文字も、言い方も。昭和生まれの私は、この年号で三つ目になります。
 齢を重ね、色々な事を経験して、縁があって「まほろば」にたどり着きました。自分の好きな料理をして、お客様に喜んでいただき、日々を過ごしています。♪



**まほろばの食材を使った
 安心・安全でおいしいお惣菜
 好評販売中です！**

お引越されるお客様

先日、女性のお客様が、ご主人様の転勤で福岡に引っ越されるとの事でした。まほろばに来られなくなる事、毎月のまほろばだよりを読めなくなる事、そして、惣菜を食べられなくなるからどうしよう…とおっしゃっていました。どれもこれも、うれしいお言葉でした。「大丈夫です。まほろばだよりは、日本中どこでも送らせていただきますし、まほろばの野菜や、加工品も送れます」とお伝えしたら、とても喜ばれていました。

「でも、惣菜は送っていただけませんよ…」。また嬉しいお言葉…。送りたい気持ちには山々ですが、送れません。ごめんなさい。ただ、お客様も縁あってまほろばにいらっしやったのですから、いつまでも繋がってほしいと思います。また札幌に戻ってきたら、お店にいらしてください。♪



元気になった愛犬

今年のゴールデンウィークは、ゆっくりお休みになりましたか？新元号にかわり、また新たな世代を歩み出しましたね。

私はゆっくり、何気ない日常を過ごして日々を終えました。と言うのも、4月に度々お休みをいただいていたのですが、私の大切な大切な愛犬が、大きな手術をしました。

私は、ダメもとでも生きるチャンスがあるのなら、たとえリスクがあっても生きてほしいと思ひ、彼も天からいただいた生きる力を振り絞り、生きる事を選びました。おかげで、元気できいしんぼうな彼に戻りました笑
 この地に生かされているのは本当にありがたい事です。

今日の、しまちゃんのおススメ商品

- 無双本舗 「有機梅醤陽寿」
 - 無双本舗 「有機梅酢白・赤」
- どちらも、お肉にもお魚にも、お野菜にも Good です！



べい餅のおもろい

この季節になると、私たち家族はそわそわし出します。そう、べこ餅の取り合いです。
 母がお米ともち米を洗い、干して餅屋さんで粉にしてもらい、贅沢に黒砂糖を使い、練って練ってふかし、扇いで笹に並べ、私たちに食べさせました。
 ずっとそれで育った私は、今の食べやすくやわらかなべこ餅の存在を、大人になるまで知りませんでした。

母に教えてもらい作ってみました。母に食べてもらったらダメ出しの山でした。「練りが足りない」、「ふかし方がイマイチ」、「硬すぎる」などなど…。やはり、まだまだ母の味にはなりません。作りますのでよろしければどうぞ！

新元号になっても、ずっと縁が途切れる事なく繋がっていく。そんな日々を大切に過ごしていきたいらと思ひます。

島影由佳利