

おでかけ

充実した余暇を過ごそう

Hello Green EVERY
ハローグリーンエブリー

！お待たせしました！！
九品寺店2階レストラン「シャルドネ」

松本シェフの料理教室 **参加者募集！**

ハローグリーンエブリーは2月10日(金)、九品寺店2階のレストラン「シャルドネ」で、同店の松本シェフによる料理教室を開催します。
エブリーおすすめの食材を使い、フレンチをベースとした様々なアレンジ料理をご紹介します。旬の食材を使ったレシピは家庭でも簡単にでき、おもてなし料理としても大好評。教室では松本シェフが作る料理を見学しながら、出来上がった料理を試食していただきます。また、エブリーのスタッフがこだわりの食材について説明したり、料理に関する疑問・質問にもお答えします。お友達を誘って一度参加されてみませんか。ぜひお待ちしております。

日時 平成24年2月10日(金) 午後2時～4時まで
場所 ハローグリーンEVERY九品寺店2階 レストラン「シャルドネ」
参加費 1,000円(当日徴収)
定員 12名(先着順)
スタイル 参加者も一緒に料理を作るスタイルではなく、松本シェフが作る料理を見学し、出来上がった料理を試食してもらいスタイルの料理教室です。当日はレシピをお渡ししますので筆記用具をお持ちください。
申し込み くま経プレス編集部へ電話でお申し込みください。
TEL096-359-7777
宮田、和田、甲木

エブリー長瀬店 TEL096-381-9485
エブリー九品寺店 TEL096-366-1717
エブリー近見店 TEL096-359-7575

Hello Green EVERY
ハローグリーンエブリー

エブリー健軍店 TEL096-331-7505
エブリー島崎店 TEL096-327-2111
エブリー宇土店 TEL0964-26-1531

2月 市町村おすすめイベント

◆人吉球磨は、ひなまつり

2月1日(水)～3月31日(土)

会場:人吉市 人吉クラフトパーク 石野公園ほか

人吉・球磨一帯の温泉施設・観光スポット100カ所以上でひな人形を展示するほか、趣向を凝らした関連イベントを実施します。(人吉市観光振興課)

☎0966-22-2111



◆山鹿灯籠浪漫・百華百彩

2月3日(金)～25日(土)

の金曜・土曜日

会場:山鹿市山鹿 豊前街道周辺、八千代座ほか

和傘、竹などを使った光のオブジェを街中に設置し、温かい山鹿を演出。国指定重要文化財の八千代座では山鹿太鼓と山鹿灯籠踊りの競演を行います。(山鹿温泉観光協会)

☎0968-43-2952



◆天草食の祭典2012

2月11日(土)～12日(日)

会場:天草宝島国際交流会館ポルト、スマイルパーク、本渡中央銀天街アーケード

天草の旬の食材や食の魅力を一堂に集めた2日間。地元オリジナルの新作メニューを始め、海鮮丼、豪華炭火焼、産直野菜の直売なども実施。オリーブオイルのソムリエ・小暮剛さんのトークショーなどもあります。天草食の祭典2012実行委員会事務局(天草宝島観光協会内)

☎0969-22-2243



◆第24回新酒とふるさとの味まつり

2月11日(土)～3月11日(日)

会場:高森町一帯

高森町観光交流センターでのオープニングセレモニーを皮切りに、地元の飲食店などで期間限定の寒造り新酒とおすすめ一品料理が楽しめます。立野駅発着の「新酒列車」も運行予定です。(高森町観光協会)

☎0967-62-2233



◆戦国肥後国衆まつり

2月12日(日)会場:和木町多目的広場

「刀狩り」発布のきっかけとなった天正15年の一揆を再現し、後世に伝えるための催し。迫力ある武者が繰り広げる、歴史が動くその時を体感することができます。(和木町三加和総合支所事業課)

☎0968-34-3111



◆第1回熊本城マラソン

2月19日(日)

会場:熊本市内

熊本市の政令指定都市移行を記念する大会で、コースは4km、30km、フル(42.195km)の3種。県内外から1万人が参加し、同市内中心部アーケードなど市街地を走ります。(同実行委員会)

☎328-2373



◆第38回人吉梅まつり

2月26日(日)

会場:人吉市大畑麓町 人吉梅園

4600本と全国有数の梅園を一般公開。梅の香りに包まれた空間で出店やステージ催事などが行われます。球磨焼酎・梅酒を飲みながら早春の風情を楽しむことができます。(人吉市観光振興課)

☎0966-22-2111



隠れた情報すっぱ抜き! **“大公開”** アノ企業の秘密を

消費者ニーズは年々多様化しており、一人一人が満足できるサービスを提供できるよう、県内の企業やお店もそれぞれの強みを生かして頑張っています。ここでは月刊経済誌「くまもと経済」取材チームが見つけた、隠れた強みを持つ企業の動きをピックアップしてご紹介します。お店・業者選びの参考にさせていただければ幸いです。



▲「生ネタ」という言葉は、そう簡単に使用できるものではない

おどり寿司
KAITEN (ODORI SUSHI)
You can enjoy gyoza fresh sushi items in rotation and our handy order!

—熊本地区—
北バイパス店 シュロアモール長瀬西店
飛田バイパス店 大津店 人吉店

—福岡地区—
イオン八幡東SC店 久留米店
八幡西店 博多の森店 飯塚店

—宮崎地区—
プレスが花ヶ島店

—鹿児島地区—
イオン鹿児島SC店

使用素材に関する基本方針を発表

回転すし「おどり寿司」はこのほど、使用する素材について今後の基本方針を発表した。

同店はマグロ、タイ、ブリ、カンパチなど定番すしメニューに加え、創作すしなどを用意する地場の人気一〇〇円回転すし。商品の高品質さや、新幹線型レーンを使った配膳などで幅広い年齢層からの支持を得ている。

ところが近年は県内に

も回転すし店が乱立し、消費者にとっては店選びの基準が曖昧なところとなった。

同店はこれからの時代を生き抜くには、他社にはない「プラスアルファ」をPRするしかない。県外大手にはない当社独自の強みを考え、やはり素材の良さを生かすこと、そして、新鮮な食材をPRすること、可能な限り最高の近い料理を提供することと強調する。

また同店の母体が宇土地区でより加工販売を営んでいた経緯もあり、軍艦巻きなどに使用するネタを同店では「生ネタ」として提供している。

「おどり寿司」は、回転すしの入札権を持つ担当者が、高級品として名の知れた有明海産ノリを直接仕入れ、使用しているという。同店は「回転すしの商品はどの店も同じだと捉えられているのが残念でならない。今後はこれまでにない商品力を打ち出し、おいしいすしを提供していきたい」と力を込めた。