

生活

大切な方へ心を込めて

2012 夏

お中元、贈答品に熊本の特産品を贈ろう

もうすぐ7月。今年もお中元の季節がやってきます。皆さんは何を贈りますか。
 くま経プレスの読者アンケートでは、「もらって嬉しいお中元」の上位に、
 熊本の特産品をあげている方がたくさんいらっしゃいました。
 今年のお中元には“地産地消”を合言葉に、熊本の特産品を贈ってみませんか。



★お中元って何？

古代中国における道教の三官信仰(さんかんしんこう)から来ています。天神を祭った「三元」の日「上元、中元、下元」が、それぞれ陰暦の一月、七月、十月の十五日にあたり、特に中元は善悪を判別し、人間を許す、神を祭る日とされてきました。
 それが、仏教の「盂蘭盆会」(お盆)の行事と結びつき、仏に供えるお供物を親戚や隣近所に贈る慣わしが、1年の上半期の区切りの意味で、高い先やお世話になった人に贈答品を贈る習慣になったとされています。

エブリーのオリジナルギフト

ハローグリーン
エブリー

仕入れ担当者が厳選したこだわり商品



▲50種類以上のバラエティーに富んだ商品を掲載

ハローグリーンエブリーのサマーギフトは、今年も仕入れ担当者が厳選した「オリジナルギフト」をご用意しています。
 内容はスイカやアールスメロン、ハウスみかんなど県産果実をはじめ、福田病院内レストラン「プラザナチュラル」の大塚料理長が考案した冷食セット、米野真理子さんおすすめのワインなど、材料や製法にこだわった、エブリーならではの商品がいっぱいです。エブリー各店のサービスカウンターにチラシが用意されていますから、まずは商品をチェックし、専用の申し込み用紙に必要事項を記入してお申し込みください。

手延べ麺
肥後そう川

肥後そう川 冷麺セット

モチモチ食感の冷麺で涼を贈る

私のおすすめ

熊谷朝海さん
(熊本市中央区帯山、主婦)

▲肥後そう川 冷麺セット
(冷し中華・そば・そうめん)
各2袋(2人前) 200g入
つゆ付/3,060円(税込)

▲九州野菜そうめん
(ほうれん草・にんじん・紫芋)
各1袋(2人前) 200g入/1,380円(税込)

熟成を重ねてじっくりと伸ばしていく肥後そう川の半生手延べ麺は、コシのあるモチモチとした食感が特徴で、夫や子どもたちも大好きです。夏のギフトは、身近でおいしいものをと考えて、そうめんや、そば、冷やし中華が入った冷麺セットを選びました。色鮮やかに涼を贈りたいという人には色とりどりの麺が楽しめる「九州野菜そうめん」もおすすめです。「熊本サプライズ! グルメコンテスト」でも優勝したという、お食事処でもたまに食事をしますが、夫は決まって「ぶっかけうどん」、娘たちはそばが大好きみたいです。

まごころを伝える、エブリーの逸品

オリジナルサマーギフト2012

ご家庭で安心して召し上がって頂けるように、国産野菜をふんだんに使用した、大塚料理長こだわりの冷凍食品

福田病院 プラザナチュラル 大塚料理長の冷食セット
(1セット箱入り) 4,000円(送料込) 7/1より販売

ナチュラルヘルシーハンバーグ×2
ベーコンチキン&チーズ・梅肉ポークメンチ
馬(旨)コロッケ・エビフライ
(1セット箱入り) 3,000円(送料込) 7/1より販売

福田病院 プラザナチュラル 大塚料理長の健康ドレッシング&ラー油セット
ゴマドレッシング280ml
ノンオイルドレッシング280ml・食べるラー油2個
(1セット箱入り) 3,210円(送料込) 7/1より販売

熊産 幸水梨
8月上旬からの販売です
(2kg) <送料別> 3,000円
(5kg) <送料別> 5,000円

熊産 ハウスみかん
(2.5kg) <送料別> 3,800円

米野真理子 おすすめ 数量限定
食育アインランドインセット
スパゲティ・ドゥ・オーレ
パスタ・ドゥ・オーレ
(750ml×2本) <送料別> 3,000円

美味い贈り物を大切な方へ...

エブリー各店でもお求めいただけます

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

お求めはエブリー各店へ

〒861-8601 熊本市東区長瀬西1-6-2
TEL096-383-3835(代)
FAX096-383-9585 担当/久保・山崎

熊本サプライズ! グルメコンテスト優勝のお店

肥後そう川 手延べ麺 道の駅

お陰様で3店舗目オープン!

光の森店 志志市久富1656-31 TEL096-247-6611

そう川本店 上益城郡御船町 辺田見1670-1 TEL096-234-0015

県庁通り店 熊本市水前寺6-27-20 TEL096-383-8895

健康を追求した九州産の小麦粉と野菜で

安心・安全のオール九州産です!

肥後そう川手延べ麺 (有)肥後そう川

〒861-3241 熊本県上益城郡甲佐町そう川2046-1
TEL096-234-0015 FAX096-234-3883
☎ 0120-09-4154 http://www.sougawa.com/

生活

2012 夏の贈り物

南関素麺300年の歴史

雪の白糸

三百年経った今も昔と変わらぬ製法で作られている南関素麺。熊本の清らかな水と選り抜かれた数種の材料によって作り出される。小麦粉と塩、そして素麺の製造に欠かせない水。一切の加工を必要としない熊本の水の質の高さが、南関素麺をより風味豊かなものへと変えていく。昔の製法に隠された本物のおいしさをご堪能ください。



◎南関素麺は曲げ紙箱(9束)2,400円(税込)からご用意しております。

有限会社 高木食品
〒861-0906 熊本県玉名郡和水町西吉地2628-1
TEL.0968-34-2665 FAX.0968-34-3359
http://www.nankansoumen.com

夏のご挨拶に、三つの「しろ」。

お中元には、高橋酒造の本格米焼酎をお選びください。



「金銀しろ」720ml 本格米焼酎3本セット
参考小売価格 ¥3,938 (税込)

「しろ」720ml 本格米焼酎2本セット
お値段は組み合わせで変動します。

2本買いたいときに
とっても便利。
「しろ」の組み合わせは
自由です。

お酒は楽しく適量を。飲酒は二十歳になってから。飲酒運転は、絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒には気をつけましょう。
人と人を近づけたい。高橋酒造株式会社 熊本県人吉市合ノ原町498番地 tel0966-24-5155 http://www.hakutake.co.jp

高木食品 南関素麺

のど越しとコシがやみつきに

私のおすすめ
北村亜津沙さん
(会社員)
(熊本県玉名郡)



▲白髪素麺(4束)曲げ素麺(8束) / 3,600円

大阪に30年住んでいましたが母の故郷である熊本に越してきました。暑くなってきてお昼の食卓に何気に用意してあった素麺を食べて感動しました。つるつるとしたのど越しはもちろんですが、こんなにコシがある素麺は初めてでした。それからはやみついです。母から南関素麺であることを聞きました。300年の歴史を持つ素麺だと知り、美味しさに納得です。手延べそうめんは日本では南関素麺だけと聞き、ますます感動しました。大阪のお友達にぜひぜひ送ってあげようと思います。

高橋酒造 本格米焼酎「謹醸しろ」「吟麗しろ」

贈った方にも薦める「水割りの飲み比べ」

私のおすすめ
和久田ナナさん
(飲食店経営)
(熊本市中央区細工町1丁目)



右: 謹醸しろ(金しろ) / 720ml入り、アルコール度数25度、1,260円
左: 吟麗しろ(銀しろ) / 720ml入り、アルコール度数25度、1,208円

熊本のお酒と言えば、私は「白岳しろ」。料理の味を邪魔しないから、色んなシーンで気軽に飲めるのが嬉しいですよ。そんな「いつものお酒」をより豪華にした印象の「謹醸しろ(金しろ)」「吟麗しろ(銀しろ)」は、自分で楽しむのはもちろんお中元に贈ったり、使い勝手が良いのもポイント。見た目もゴージャスだからインテリアとしてもぴったりではないでしょうか。私の飲み方は、繊細な味わいを十分残せる水割り。飲み比べにも最適なので、贈り物をした方にもオススメしていますよ。

お中元のマナー

7月15日を過ぎると上書きは「暑中見舞い」にする。

- : 上書きは7月15日までが「お中元」、立秋(8月7日頃)までが「暑中御見舞」、立秋を過ぎると「残暑御見舞」となるのが一般的。地域によっては根強く残っているところもあるので、送り先によってはご注意ください。地方によっては、お中元の期間がずれていることもあります。

お中元は挨拶状を同封する。

- : お中元は訪問して直接手渡す場合は別として、購入店から直送する場合など、挨拶状を同封するか、荷物が届く頃に別に手紙か葉書を出すのがマナーです。一言添えるだけでも先方の印象は違います。

喪中の時は、お中元は贈ってはいけません。

- ×: 当方、先方いずれが喪中であっても、お中元を贈っても差し障りはありません。しかし、四十九日法要を過ぎていない場合や、先方が気落ちしているような場合は期をずらして「暑中お見舞い」として贈る気配りも必要です。まずは、相手の立場にたって考えることが大切です。

仲人さんへのお中元は、挙式から3年間は贈る。

- : 特にお世話になっている恩師や上司を除き、挙式の際だけに頼んだ仲人さんなら、お中元は3年間ぐらいで構いません。あとは、贈る人の気持ち次第となります。

お中元の基礎知識

お中元の相場は

一般的な相場は、3,000円～5,000円。お付き合いの度合や贈り手の年齢によって差がありますが、いずれにしても、厳しい家計の中で、お互い負担にならない程度にしたいものです。また、お中元とお歳暮の両方を贈る場合は、お中元のほうが若干低額になる傾向があるようです。

お中元のお礼状

お中元が届いたら、もらいっぱなしにいませんか？ 電話でお礼を済ませてしまう場合が多いようですが、本来きちんとお礼状を出すのがマナーです。先方に無事品物が届いたことをご知らせする意味でも大切なことです。

馬刺し・馬焼肉 専門店 らむ

馬刺し・馬焼肉 専門店 らむ

名店の味を贈り物に

昭和34年、熊本に開店した馬刺し・馬焼肉の店「らむ」。創業以来50数年経ちます。「さくら納豆」は、らむのオリジナル商品で商標登録もされています。新鮮な馬刺しや馬肉をはじめ、熊本で初めての「とろ桜フレーク」は逸品ともいえます。鮮やかなさくら肉を同店オリジナルたれ付きでお中元・ギフトにどうぞ。



▼桜なっとう+とろ桜フレーク(100g) / 3,500円

お中元・ギフトにどうぞ

桜なっとう+とろ桜フレーク(100g)セット 3,500円

馬刺し・馬焼肉の店 **らむ** 注文は **TEL 096-322-9500** **FAX 096-355-1025**

熊本県中央区花畑町13-23(銀杏中通り沿い)
営業時間 17:00～22:30