

牛乳でじっくり煮込んだキャベツと豚肉の重ね煮 柔らかい肉と程よく煮えた野菜を煮汁ベースのソースで 食す天国と地獄

菜の花とツナの炊き込みご飯



じゅんさいの汁椀

キャベツと豚肉の重ね煮
 (ドイツ風)



天国と地獄 (ドイツ料理)



*焦がさないようにすること、煮崩れしないようにすることが大事

キャベツと豚肉の重ね煮は、キャベツの上に挽肉を同じ厚さになるように広げましょう。煮るときは、沸騰したら弱火にして、キャベツが焦げないように注意しながら煮るようにしましょう。

天国と地獄は、スネ肉に竹串が通るようになるまで弱火でじっくり煮込みましょう。野菜を入れてからは、野菜を煮過ぎないように注意しましょう。

* 今月のゲスト

今月は5名(男性1名、女性4名)が参加されました。



* ”さつき祭” 開催

恒例の”さつき祭”が次の通り行われます。

開催日： 5月16日(水曜日)
 参加費： 2,000円
 一次メ切： 3月20日

参加希望者は高橋さんまで申し込んでください。

お酒放談 第15話

前沢 正

ドラッグストアについて (DS)

新しい食品、酒類売り場です。今シニア層の著増もあり、DSがすごい市場獲得競争をしています。サンドラック、マツキヨ、ウェルシア、スギHD、ココカラFの5社です。食品、冷食、酒類、化粧品品の豊富な品揃えで好調です。先発業態のSP、CVSから客を取り込んでいます。清潔で明るい店舗で生鮮品が充実しているハワイのウォール・グリーンですが、業界では店舗研修が増えています。話題のホール・フーズも薬局を併設し始めました。消費者にとっての流通競争はありがたいですね。

そこでちょっと一言。日本のドラッグストアの酒類はSPより安いので研究してみたら。

上北沢/ 3月の予定

3月14日 定例会

3月28日 定例会