宮心工层だより

2024年5月

発行日 2024年5月2日 株式会社 安心工房 〒994-0071 山形県天童市矢野目 2443 連絡先 TEL. 023-654-1091 FAX. 023-654-6115 e-mail.info@anshinkoubou.co.jp



安心工房 ご利用のみな様へ



野菜のおはなし



【ブロッコリー】 花言葉 「小さな幸せ」

小さなつぼみをたくさんつける様から 言われるように。食しているのは花蕾 というつぼみの集合体の部分です。 房の部分は「子孫繁栄」の言葉が付 けられているそうです。ビタミン類が豊 富で非常に栄養価の高い食材として も知られています。お料理の彩りにも 大活躍してくれます。

「食養御膳」





「6月のおこんだて」できました

6月:初夏♪

フレッシュトマトをお酢と有機レモン果汁に漬 け込んだサルサソースやお野菜たっぷり甘 酢和え、豚肉の黒酢炒め、なます、豚肉の ヴィネガー、食欲増進にさっぱりとしたおこん だてにしました。6月もお野菜をたっぷり使っ て身体に良いお惣菜を作ります。御注文を お待ちしております。

詳しくは

「安心工房ちょくばい品6月」をご覧ください

~Side Dish~ 事務のご連絡

▶ ご注文後の自動返信メール メルマガ配信不具合についてのお詫び

お客様より「注文の自動返信メールが届かな くなり不安です」「メルマガが届かなくなりました」等のお 問合せが届いておりました。確認してみたところGoogle のGmailのセキュリティ対策が厳しくなったことが原因とな り、配信に不具合が生じておりました。対応に時間が かかってしまい、Gmailご利用のお客様には大変ご迷惑 をおかけしてしまいました。お詫び申し上げます。まだ不 具合の方はご連絡を頂ければ幸いです。どうぞよろしく お願いいたします。

いや美 ~ 五 が茄味月す でた子しの い山 ぷキ季形 届 H ユ節 県 詰 は リ竹 ま っのの た爽子 や 季 やの野 節かほ菜 が のなろ

メ味苦最

出近す 手込のし 覚が心 づみ豊れし代 たを らが かまの調 り体なせ味味 惣 切母ぶ にのよ おが自んわ料 よ然がいに し、手か 惣 心菜, 1) 15 慣 か が元風数 戸 季 美 気味週 惑 を 節受 味にが間 い方 心のけ 恵 継 な身も もに 掛 変る体経あは けみが目 る無に てをれ指 つる よ添染とか自 い活たし

五 月 \bigcirc 挨

な

【 6月の新しい人気お惣菜 】

割莱

安

1

工

山

正

○菜彩鶏もも肉の にんにく味噌焼き



○じゃが芋の

安心工房オリジナル

○北海道鮭の

にんにく味噌焼き

〇北海道鮭

にんにく味噌焼き 〇菜彩鶏もも肉 こだわりの手料理 お弁当にもおすすめ!





回に続いて注文確認の自動返 信が届いておりません。前回から 急に注文確認メールが届かなくな っております。(こちらに変更なし、 迷惑メールにも届いていない) 注文についてはホームページでも 確認できますが、前回問い合わ せた際の返信でも自動返信メー ル未着についてのご返事がありま せんでした。そちらでも原因不明で しょうか。 大阪府 M様

いつもお世話になっております。前:いつもありがとうございます。先 日より「メルマガ」が届かなくなり ました。何か理由があるのでしょ うか。お調べいただけると助かり 山形県 ○様

> 知り合いの方から貴社の商品を 頂きとても美味しかったので、知 人にも紹介したいと思い注文さ せて頂きました。

安心安全な商品をお作り下さり ありがとうございます。

東京都 K様



この紙面の詳細は同封のチラシと注文用紙に掲載しています。 詳しい情報は安心工房 HP https://www.anshinkoubou.co.jp/ をご覧ください。

mamasan クッキング

健康のために一番良いものを!



新発売の「手捏ねハンバーグ 大 麦のソース」。平田牧場の豚肉、天 童黒毛和牛の合い挽き肉と栄養豊富 な豆腐と車麩を使ったふわふわでジ

ソースは食物繊維の多い大麦とか つお昆布だしの旨味を効かせた体に 優しい和風味になっています。彩り も良く、見た目も華やかで味も香り

も、そして大麦の粒々の食感も楽し

んでいただける欲張りな一品です。 手作りならではのおいしさをお届

安心工房で使っている

安心な調味料のご紹介

株式会社 青い海

四方を海に囲まれた沖縄では、美 しい豊かな海からつくり出された塩

を「マース」と呼び大切に受け継い

できました。しかし、日本復帰後、

塩専売法の規制によってこの伝統的

な製法は禁止。すると、県内の至る

所で沖縄の伝統食となじまないとい

その事態から昔ながらの「マース」 を復活させようと有志が集い、設立

したのが「株式会社青い海」の原点

「沖縄の塩 シママース」

HPより一部抜粋

う弊害が起きました。

(瀬野)

けいたします。

ューシーな手捏ねハンバーグ。





カジキには良質なたんぱく質が 豊富に含まれています。カジキ に含まれる脂肪には、多価不飽 和脂肪酸のDHAとEPAが多く、カ リウムも含まれていて注目され ています。栄養たっぷりのお魚



カジキは並べて軽く塩を 振って少し置きます



選べる人気の単品お惣菜

「国産カジキの照り焼き」



一切れずつ丁寧に片栗粉をまぶしごま油を ペタペタと付けていきます

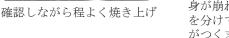
さらに余分な水分をふ き取ります



てんさい糖やオリ ゴ糖を加えたオリ ジナルたれの準備



鍋に入れて煮詰めたたれ の中に焼いたカジキを丁 寧に入れます



身が崩れないように鍋 を分けて静かにとろみ がつくまで煮絡めます



※ 安心工房カレンダーをご希望の方はお知らせください。

お魚シリーズ他にもたくさん ご用意しています

~お申込み締め切りと発送のお知らせ~

「食養御膳」「食養御膳 L (エル)」

申し込み締切日時	発 送 日
5月 14日(火)9:00	5月4週分 5月31日 (金)
5月 21日(火)9:00	6月1週分 6月 7日 (金)
5月 28日(火)9:00	6月2週分 6月14日(金)
6月 4日(火)9:00	6月3週分 6月21日 (金)

「冷凍ごはん」「お急ぎセット」 「選べる人気の単品お惣菜」「他社製品お取り扱い」

申し込み締切日時	発 送 日
毎週火曜日 9:00	その週の金曜日最短

「安心ミート」毎週お届け

豚肉:平田牧場 鶏肉:千葉産直つくば鶏

申し込み締切日時	発 送 日
毎週火曜日9:00	翌週金曜日

「ちわっす魚屋さん」月1回お届け

申し込み締切日時	発 送 日
6月 4日(火)9:00	6月14日(金)

「安心干物」月1回お届け

申し込み締切日時	発 送 日
5月28日(火)9:00	6月14日(金)

お問い合わせ先 TEL: 023-654-1091 FAX: 023-654-6115 mail: info@anshinkoubou.co.jp