

# 快適な暮らしをお届け



## 3月のおみせ

### カレーとコーヒーの店 森のみみずく

北上市大通り2-5-17 北桜ビル1F  
(駐車場2台あり)

TEL: 0197-64-0050

今月のお店は、「森のみみずく」さんです。北上商工会議所の向いに昨年7月にオープンしたお店です。夫婦でリフォームした店内は、しっかりと落ち着いた広すぎない空間で、落ち着きを感じさせます。

この店のおすすめは、8割以上のお客さんが注文するという「特製牛すじカレーセット」！関西出身のマスターが惚れ込んだ「有名店の味」を再現させた自慢のカレーです。牛すじと野菜が溶けるまで煮込まれたカレーは甘さと辛さのバランスが絶妙で、やみつきになります。そして、コーヒーは神戸直送の丹波黒豆コーヒー！！コクがあるのに苦味がおさえられ、ブラックで飲めない方でもこれなら飲めるほど、スッキリと飲みやすいコーヒーです。このお店で一番驚いたのは、「特製牛すじカレーセット」がサラダ・ピクルス・デザートがついて、「¥500」！！セットにはプラス100円でコーヒーが付けられるのもお得ですね。

定休日 : 不定休

営業時間 : 昼11:00~15:00  
夜18:00~21:00

メニュー

特製牛すじカレーセット	500円
オムライスセット	700円
神戸名物そばめしセット	700円
ハンバーグセット	600円
パスタセット	600円

★ セットメニューには  
プラス100円で  
ドリンクが付きます

※ 駐車場は店舗の  
裏に2台分あります

	五井 ショールーム
羽根 鎌倉	北上商工会議所
つばハ	
ファミリーマート	森のみみずく

**紹介したいお店大募集!!!** 当社のガスをお使い頂いているお店で、インタビューなどの時間を取っていただけのお店を募集しています。もちろん、無料です。どしどし、ご応募下さい。

## 森のみみずく

フライパンひとつで簡単!!

### 鮭のちゃんちゃん焼き



【作り方】

材料 (2~3人分)

生鮭	2~3切れ
キャベツ	5~6枚
もやし	1袋
ねぎ	1本
ピーマン	2~3個
にんじん	1/3本
バター	10g
塩、こしょう	適量

合わせ味噌

味噌	大さじ3
みりん	大さじ1
酒	大さじ2
しょうゆ	小さじ2
すりおろしにんにく	1片分
砂糖	大さじ2

- ① 生鮭は、半分に切って骨はあらかじめ取っておく。
- ② キャベツは3cm四方にちぎり、ねぎはやや長めの斜め切り、ピーマンは8つ位の縦切り、にんじんは薄切りの短冊にしておく。
- ③ 合わせ味噌をまぜあわせておく。
- ④ 中火でフライパンを熱してバターをいれ溶けだしたら①の生鮭を入れて両面を焼き、塩こしょうをする。焼き色が付いてある程度火が通ったら②の野菜ともやしを入れて炒める。
- ⑤ 野菜がしんなりしてきたら、野菜から出た水分をある程度捨てる。(仕上がりが水っぽくならずおいしく出来ます。)
- ⑥ ⑤に③の合わせ味噌を加えて混ぜるように炒める。
- ⑦ 全体に合わせ味噌が混ざったら完成です。

ひとくちメモ: えのき、舞茸などのきのこ類を入れてもおいしいです。

気になったらすぐ電話、なんでもご相談ください。

株式会社 笠井

0197-63-2311