



皆さん、明けましておめでとうございます！本年もよろしくお願いたします！

2024年を迎え、えびすやとしては今まで以上に地域の皆様に親しんでいただける会社になれるように頑張っております！このドーナでも、皆さんに楽しんで読んでいただけるようなページをつくり続けたいと思っています！



昨年の11月号のドーナでもお伝えしていました「えびすや餅つき大会」を、12/3（日）に開催しました！

今回の餅つき大会には、お忙しい中3組のご家族が参加していただきました。中には小さなお子様もいらしゃって、とても和気あいあいとした会になりました。当日はとっても良いお天気で、心配していた気温もそれほど低くなく絶好の餅つきびよりでした！

お餅をつくの是我々も当然素人ですが、11月に一度予行演習をしたおかげもあって、特にトラブルなく美味しいお餅をつくことができました。参加者の方々にもお餅をついてもらったり、ついたお餅を丸めるのを手伝ってもらったりと、皆さまのお力もお借りしながら出来上がったお餅は、一層格別の味わいがありました。最後はお土産にお餅を持って帰って頂きました！想像よりもずっと楽しい会になったので、今回ご参加いただけなかった方も次回は是非ご参加いただけるとうれしいです！

ちなみに、今回の餅つきには、弊社スタッフで田植えや稲刈りを行ったもち米を使おうと思って準備していましたが、稲を植えた場所がうるち米に近く、うるち米の花粉を受粉したことで、もち米からうるち米に品種が変わっていました。そんなことってあるんですね…今年は何んとしてもリベンジしたいです！



←いろんな味で頂きました！

今月のおすすめレシピ <ロール白菜>

森安晴香

白菜が美味しい季節になりました。淡白な味わいで様々な料理と相性が良く、おまけに低カロリー。年末年始でつい食べ過ぎてしまった方にもおすすめの食材です。

美味しい白菜の選び方は、葉が綺麗な緑色で、上部に弾力があり、しっかりと巻いているものを選ぶのがポイントです。カットしたものを買った時には内側から使ったほうが最後まで長持ちしますよ。



<材料 2人分>



白菜（外側の葉）	4枚	固形スープの素	1個
豚薄切りロース肉	8枚	トマトケチャップ	大さじ2
ウインナーソーセージ	4本	塩、こしょう	適量



<作り方>

1. 白菜は塩少々を入れた熱湯でさっとゆでてざるに上げる。
2. 白菜を広げ、豚肉を縦に広げて1枚ずつのせ、ソーセージ1本を芯にして巻く。
3. 鍋に水2カップを煮立て、スープの素を入れて2を入れて煮る。煮立ったら塩小さじ1/3、こしょう少々、ケチャップを加えて白菜が柔らかくなるまで5分ほど煮る。
4. 白菜が煮えたら半分に切って汁とともに器に盛る。

