



皆さん、こんにちは！

段々と日が暮れるのが早くなり、少しずつ秋の訪れを感じている今日この頃ですが、日中はまだまだ暑いですね。朝晩とお昼で気温差が段々ついてくる季節でもあるので、風邪などひかないように気を付けて生活しましょう！



「足守学生コンペ」進捗報告！

前月号のドームでお知らせした「足守学生コンペ」の続報です！

岡山県内の学生さんを対象にエントリーを募っていましたが、エントリー期限となる8月31日をもって、募集を締め切らせていただきました。

大変ありがたいことに、岡山大学と岡山県立大学の学生さん、合わせて**15名**の方がご参加頂けるようになりました！弊社としても、コンペ開催は初めての経験となる中、これだけ多くの方がご参加頂けるということは大変心強く、また身が引き締まる思いです！

また、今回のコンペでは、それぞれ考えていただいたアイデアをA1サイズの用紙にまとめて、9/24(火)～9/27(金)の期間、岡山県立大学の展示スペースに展示させて頂くようになります。そして、9/28(土)には、実際に足守店舗現地に集まって、発表会を行います。その際、この度ご協力いただいている岡山大学の橋田先生と岡山県立大学の西川教授にもご出席いただき、講評を頂く予定です。コンペの結果は次月号のドームにてお伝えさせていただきますので、是非楽しみにお待ちください！



今月のおすすめレシピ <しいたけのキムチ豚巻き>

森安晴香

通年お店で見かけるしいたけですが、特に美味しく食べられる日は春と秋と言われています。春のしいたけは身がしまっていてうま味があり、秋のしいたけは香り高いのが特徴です。しいたけの栄養はビタミン、ミネラル、食物繊維などが豊富で骨を丈夫にしたり、血圧を下げたり、ダイエット効果が期待出来たりと嬉しいことがたくさん。特に9月～11月頃は天然物の出回り量が多くなるのでぜひチェックしてみてください！



<材料 2人分>

豚バラ薄切り肉 6枚
しいたけ 6個
キムチ 100g
大葉 3枚
塩胡椒 適量
薄力粉 適量
サラダ油 大さじ1

<調味料>

酒 大さじ1/2
めんつゆ (3倍濃縮) 大さじ1
砂糖 小さじ1/2

<作り方>

- しいたけは軸を切り落とす。大葉は軸を切り落とし、半分に切る。
- 豚肉1枚を広げ、塩胡椒を振る。大葉1切れを乗せ、しいたけ1個をかさの裏に上にして乗せる。キムチ1/6量に乗せて豚肉を巻きつける。同様にして計6個作る。両面に薄く薄力粉をまぶす。
- フライパンにサラダ油を入れて熱し、2をキムチの面を下にして並べ、焼き色がつくまで中火で焼く。蓋をして火が通るまで3～4分程蒸し焼きにする。
- 余分な脂をふき取り、調味料を加えて煮からめて完成です！