

お花見特集

お花見のお供に! おにぎり

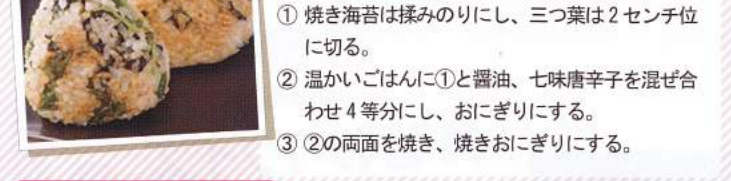
いろいろなおにぎり持って、いざ、お花見にしょっぴーつ!

- ネギ味噌マヨの香ばしおにぎり(4個分)**
- ネギ...15cm 味噌...大1/2 ツナ缶...小1/2 缶
マヨネーズ...大1 醤油...少々 白ごま...適量
ごはん...茶碗2杯
- ①ねぎはみじん切りにする。ツナはしっかり油を切る。
 - ②①とマヨネーズ、しょう油を合わせよく混ぜる。
 - ③ごはんは4等分し、丸く握って軽くつぶし、表面に2を塗り広げる。白ごまをちらしトースターで4~5分焼く。

海苔と三つ葉の焼きおにぎり

焼き海苔...1枚 三つ葉...5~6本 醤油...小1
七味唐辛子...適量 ご飯...茶碗4杯

- ①焼き海苔は揉みのりにし、三つ葉は2センチ位に切る。
- ②温かいごはんは①と醤油、七味唐辛子を混ぜ合わせ4等分にし、おにぎりにする。
- ③②の両面を焼き、焼きおにぎりにする。



- おにぎりに合う具材**
- おにぎりの定番と言えば、梅、鮭、昆布、おかか、ツナ? 意外に合う?こんな具材も!
- チーズ
 - キムチ
 - きんぴら

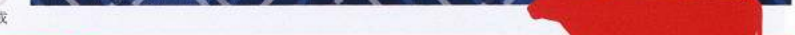
出典:農林水産省めざましレシピ 構成:農林水産省めざましレシピをもとにテイル君だよりスタッフ作成

THE 雑学

日本国内、場所が違えば卒業式もチョット違う!?

卒業シーズンまっさかり!これから家族が卒業式を迎える方もいらっしゃるのではないのでしょうか。今回は、全国の卒業式で、チョット変わった風習をご紹介します。

- 定番!**
- 好きな男子の第二ボタンを、女子がもらう。何故第二ボタンかという一番心臓に近い部分のボタンだからです!また、一番よく触るボタンだからとの説も。
 - 仮装をして卒業式に出る。北陸にある、とある大学での伝統?のような感じで生徒たちは受け継いでいるようです。
 - 卒業式で乾パンをもらう。東海地方の一部での風習のようです。入学時に生徒一人一人に乾パンが与えられ、災害など何もなく6年間を過ごす、その乾パンが返却されるというしくみらしいです。
 - 進学する学校の制服をきて卒業式に出る。首都圏の一部で残る風習のようです。
 - 海外の映画などでたまにある、卒業式に帽子をぼーんと放り投げるシーン。日本でも同じような事をする大学があるそうです。



大谷石地下採掘場跡

歴史を語る巨大地下空間



その広さはおよそ2万平方メートル(野球場が入る大きさ)。その壁に見る、綺麗に揃った溝のひとつひとつが、先人達が築き上げた歴史を物語ります。

大正8年から昭和61年までの約70年、この地下から沢山の石が運び出され様々なものに姿を替え、生活の中に溶け込んでいきました。昭和35年ごろまで採掘は機械化されておらず、手掘りによる採掘方法では18×30×90cmの石を一本ほるのに、3600回もツルハン振るったと言われています。一人の石切職人による1日の採掘量は約12本でした。現在は華やかな照明に幻想的な雰囲気を感じ出しているこの空間が、宇都宮また日本の発展のために先人達が頑張ったからこそこの空間と思うと、とても感慨深いものです。

大谷石地下採掘場跡・大谷石資料館、是非訪れてみてください。

大谷資料館(資料館内に大谷石地下採掘場跡有) ■住所: 栃木県宇都宮市大谷町909 ■電話: 028-652-1232
 ■料金: 大人700円・子供350円(小・中学生)未就学のお子様は無料です。■開館時間: 9時~17時(最終入館は16時半まで)
 ■休館日: 年中無休※但し、12月29日~1月1日は閉館。臨時休館の場合がございますので、電話でご確認ください。

焼肉 箕輪(きりん)亭

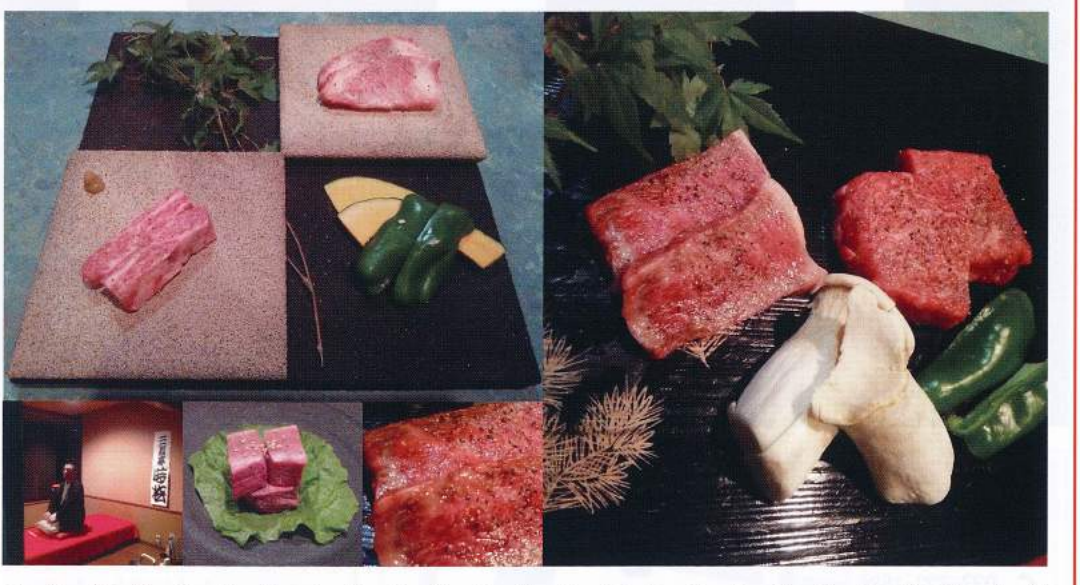
オススメお店紹介

住所 高崎市浜川町195
電話 027-344-4101
営業 11:30-14:00
 17:00-21:30
定休日 火曜

メニュー例: 上らんぶ...1480円
 (税別) 特上とろカルビ...1850円
 特上いちほ...2000円
 らんぶステーキ...2000円
 おまかせコース...1人3000円~7000円
 (1日2組限定)

※増田和牛を堪能しながらの利き酒の会、ワイン勉強会、落語の会など、イベントも定期的開催。興味のある方はお店にお問合せを。

クーポン
 「テイル君だよりを見た」でアイスサービス。(2016年3月末まで)



都内の有名シェフからも引つ張りだこという増田和牛をご存知でしょうか。和牛の中でも美味しいとされる但馬牛系統の未經産の雌牛だけを33カ月以上じっくり育てるのが特徴で、月に5、6頭しか出荷されない希少銘柄の黒毛和牛です。なんと群馬県真郷町産!今回ご紹介するのは、そんな増田和牛を提供する県内唯一の焼肉店「箕輪(きりん)亭」です。

増田和牛は最後の半年間を蒸し上げた大麦で育てているため、脂肪が低く脂肪はしっとり、オレイン酸が多く含まれているので身体にも良いそう。口溶けは最高で、しつこくない脂身はコクがあるのにさっぱりと食べられます。パサつかない赤身のコクには驚くかもしれません。

オススメは少しずつつ色々な部位が楽しめる「おまかせコース(1日2組限定、3000円税別)から。まずは増田和牛がどんなものか味わってみたい方には、気軽に食べられる1400円税別からの選べる焼肉ランチもあります。ぜひ群馬県が誇る極上の牛肉を味わってみてください。

シルクフラワーアレンジメント教室

好評につき再び開催!!

※今回はリースではなく、苔玉シルクフラワーです!



講師: 豊田江利先生
 華道池坊 正教授1級華綱
 フラワーアレンジメント フランス国立園芸協会DAFA1Diplome D'animation Florale Artistique

シルクフラワーの中でも厳選した花材を使用し、人気の苔玉を使ったアレンジメントを制作致します。玄関やお部屋の飾りとして、また、ご友人へのプレゼントにも最適ですので、ぜひこの機会にチャレンジしてみてくださいね。

ご参加お待ちしております!

大きさ(約): 直径15cm 高さ9cm

カルチャー教室

のご案内

日時 平成28年3月27日(日曜)
 *午後1時~2時間程度
場所 アカオリフォーム 観音山店
 :高崎市片岡町3-2-12-102
申込 0120-555-924
定員 先着8名
参加費 通常3,500円→3,000円

特典1・ラッピングサービス
 完成した作品はギフト用の包装を行います。メッセージカードをお付けしますので、そのままプレゼントとしてもご利用いただけます。

特典2・参加者全員プレゼント
 お部屋はもちろん、車内やバッグの中などにそっと忍ばせておくだけで、優しい香りが広がる「ミニ香り袋」1つ差し上げます。
 ※香りは選べません。