

簡単 炊飯器があればすぐできる

ローストビーフ



材料 (4人分)
 牛モモブロック……400g
 塩・粗びきコショウ…少々
 油……………適量
 水……………1ℓ
 玉ねぎ……………1/2個
 ★ソース
 酒(又は白ワイン)…30cc
 しょうゆ……………30cc
 みりん……………30cc
 砂糖……………大さじ1

- ①牛肉に塩コショウをまんべんなく振りまきます。
- ②フライパンに油を引き、表面だけを焼きます。同時に1ℓの水を鍋で沸かしておきます。
- ③玉ねぎをみじん切りにし、フライパンで熱色になるまで炒め、★のソースを全て入れて煮詰めまします。
- ④フリーザーバックに焼いた肉と肉汁、③のソースを大さじ2杯入れ、空気を抜いて閉じます。
- ⑤炊飯器に④と鍋で沸かしたお湯を入れ、保温ボタンを押して30分待ちます。(保温のしすぎに注意!)
- ⑥フリーザーバックから肉を取り出し、薄くスライスし、お皿に並べたら残りのソースをかけて出来上がり!付け合わせの野菜はお好みで添えて下さいね。

※炊飯器の取扱説明書を必ずご確認くださいの上、調理して下さい。
 ※フリーザーバックは耐熱100℃のものをご使用下さい。

オススメアレンジ
 今回は、簡単ローストビーフで、サンドウィッチを作ってみました!これで2品★クリスマスにいかがですか?

わが家のワンちゃん

ポストンテリア・4ヵ月



新湯生まれなので、『ライス』と名付けられました!

柴犬・13歳



うちのソファの上が大好きな、おっとりした女の子♪

柴犬・2歳



11月で2歳になりました♪
 朝の散歩が日課です★
 訓練所に通ったので、嫉はバッチリ!
 甘えん坊でヤンチャな女の子♥

柴犬・6歳



朝の散歩が日課です★
 訓練所に通ったので、嫉はバッチリ!
 今回、初のトリミングをしました!

“目”の入れ方 高崎だるま

別名「福だるま」「縁起だるま」とも呼ばれています。転んではまた起き上がる七転び八起きのだるまさん。重心が安定した形は心の持ち方を示し、どんな困難にも対処できる落ち着いた心と忍耐力を表しているそうです。

①だるまさんに向かい、心を静め、だるまさんの左目(正面から向かって右側)に願いを込めるように墨で書き入れます。
 ②一年間無事に過ごせた時、又は願い事が叶えられた時、感謝の心でもう一方の目に墨を入れます。

お楽しみ抽選会の実施
 初詣スポットへの無料巡回バスの運行
 購入しただるまを送るための宅急便ブースの設置
 古いだるまを無料で納められる場所の設置

特一の赤色だるまと金色だるまが鎮座!!
 だるま職人による名入れや美演
 和太鼓演奏や創作舞踊披露
 開運たかさき食堂等の出店と物販コーナー
 お楽しみ抽選会の実施
 初詣スポットへの無料巡回バスの運行
 購入しただるまを送るための宅急便ブースの設置
 古いだるまを無料で納められる場所の設置

PHOTO SPOT

高崎だるま市

高崎だるま市実行委員会では、「一年の恵は高崎にあり」というキャッチコピーを掲げ、二〇一七年から「高崎だるま市」を始めました。

この高崎だるま市は、だるまの販売はもちろんですが、ご来場いただいた皆様を楽しんでいただけるよう、おもてなしイベントが盛りだくさん。初詣スポット無料巡回バスも出ているので、丸々一日楽しむことが出来ます。

お正月は高崎だるま市に足を運んで、だるまさんに願掛けをしてみてはいかがでしょうか。

高崎だるま市
 1月1日(火)、2日(水)開催
 午前10時～午後4時

開催場所: 高崎駅西口駅前通り (ワシントンホテルプラザ前～あら町交差点) 交通 午前9時から 規制 午後5時まで

おもてなしイベント

俺のそば ORE NO SOBA

オススメお店紹介

上州名物 蕎麦かつ丼 600円
 トマトソースかつ丼もあり! 660円

レディースセット 730円

冷製トマト蕎麦 780円

鶏のつけ蕎麦 730円

おすすめNo.1

「俺のそば」! おしゃれで綺麗な店内は、雰囲気も居心地も抜群。店名は「男っぽい」ですが、ご家族連れ、女性のお客様も多いそうです。

オススメは「鶏のつけ蕎麦」。黒胡椒とラー油がアクセント! 最後にあつたかき蕎麦湯もどうぞ。

また、濃厚ソース&柔らかヒレ肉のソースかつ丼も絶品★

定番のお蕎麦から創作蕎麦まで、店主のこだわりが詰まった「俺のそば」。群馬の空っ風で冷えた体をポカポカにしてくれる「俺のそば」は、寒くなるこれからの季節にピッタリですね♪

今月は、北高崎駅の近くのお蕎麦屋さんをご紹介します。その名も、「俺のそば」!

おしゃで綺麗な店内は、雰囲気も居心地も抜群。店名は「男っぽい」ですが、ご家族連れ、女性のお客様も多いそうです。

オススメは「鶏のつけ蕎麦」。黒胡椒とラー油がアクセント! 最後にあつたかき蕎麦湯もどうぞ。

また、濃厚ソース&柔らかヒレ肉のソースかつ丼も絶品★

定番のお蕎麦から創作蕎麦まで、店主のこだわりが詰まった「俺のそば」。群馬の空っ風で冷えた体をポカポカにしてくれる「俺のそば」は、寒くなるこれからの季節にピッタリですね♪

時間延長で営業します。

ご予約承ります。

小宴会

俺のそば 「テイル君だよりご持参」で

月引き

【有効期限: 2019年1月末迄】
 ※1組様1回限り有効。

住所 高崎市飯塚町 738
 電話 027-388-8090
 営業時間 昼 11:00 ~ 14:30
 夜 17:30 ~ 21:00

定休日 月曜日
 席数 22席
 駐車場 店舗隣に3台
 ベルク様手前に3台

twitter @ore_no_soba

並根町 下小島町 飯塚町南
 ベルク様 飯塚町南
 並根中学校様 北高崎駅

ポポン鏡餅

今年のお正月の準備♪
 今年は手作りはいかがですか?

材料
 ●毛糸…白・オレンジ・緑
 ●ダンボール…(毛糸巻き分)短辺8・6・4cmの長方形・各1枚
 (台座分)3cm角の正方形・4枚
 ●モール(赤・白)…30cm・各1本
 ●針金…約10cm

- ①3サイズの毛糸巻き分ダンボールを「コ」の字型に切る。
- ②A・Bに白い毛糸を、Cにオレンジの毛糸を巻き付ける。
- ③それぞれ中心部をきつく結び、上下はハサミで切る。
- ④余分な毛糸を切って形を整えてポポン部分は完成。
- ⑤オレンジポポンに緑の毛糸を一周巻き、輪を作って結ぶ。
- ⑥台座分ダンボールに穴を開け、針金を刺しボンド等で固定する。
- ⑦A→B→Cのポポン順に⑥で作った針金付き台座に刺す。
- ⑧仕上げにモールで水引きを作り後ろで留めて完成♪