# スタミナだより

むらかみのお客様、まいどありがとうございます。お鍋の季節ですね！

当店の味付けには、味噌をベースにした味付け〝**ホルモン鍋用**（甘口・普通・辛口）〟があり、ご好評を頂いています。まだ、食べたことが無いという方は是非、「**鍋用の味付けで。**」と、注文してください。お好みの味付けをさせて頂きます。かんたんレシピも店頭に用意しています。この味、やみつきになると思います。

我が家では、おでん2日ダシで煮る→お鍋をポン酢で3日目→味噌鍋で4日目→キムチチゲで5日目。と続く時があります（笑）寒い時は鍋とお酒最高～～～！

またのお越しお待ちしております。

〈スタッフ一同
：文　木村慎一〉

## クーラーボックス正しい使い方

クーラーボックスを使う時は、事前にケース内をきれいに掃除し、しっかり保冷剤などで冷やしてからお肉などを入れ、楽しく安全に活用してください。

## 河原をきれいに使いましょう

バーベキュー禁止の河原が増えていきています。原因は、放置ゴミ。バーベキューを楽しんだ後は、必ず河原をきれいにして、ゴミは持ち帰りましょう。

## かんたんレシピ

### 当店自慢のタレで作る モツ鍋

・材料・
味付けホルモン
キャベツ、ニラ、モヤシ

キムチを入れると一層美味しくなります。

味付けしたモツを鍋に入れて、上から野菜をのせてフタをします。
火をつけ中火で湯気がでるまで待ちます。
火が通ればできあがり！

仕上げに水を加えてお好みの味に調製して下さい。

**仕上げのもう一品**

残ったスープはとても美味しいので少し水でのばして、ラーメンやうどんを入れて食べると最後までお楽しみいただけます。ごはんを入れてタマゴでとじてもＯＫ．

## 今さら聞けないお肉の話

当店で扱っているお肉は、大きく4種類に分けられます。ロース・バラ・カルビ・ホルモンです。

定番のバラとカルビですが、実はカルビは韓国語で「あばら」と言う意味で、バラとほとんど同じ部位をさす言葉なんです。ですので、「カルビとバラの違いは？」と聞かれるとなかなか難しい質問なのですが、品物ごとに少しずつ違いがあります。

当店では、「上カルビ・特上カルビ・Aカルビ」等は赤身で脂気を気にされる方にも食べやすく、「Bバラ・極上バラ・スペシャルカルビ」等は、脂がのって濃厚な味わいが楽しめます。

ロースは、他の部位に比べ、特に柔らかい（カルビ・バラ等も十分柔らかいのですが）のが特徴です。

焼き肉と言えば！の「ハラミ」は、ホルモンの種類に入るので、精肉店では取り扱われにくいのです。

また、天肉（ほほ肉）、ももバラ（ももとバラのミックスで小さい子でも食べやすい）や、ステーキ用・すき焼き用のお肉も扱っていますので、是非ご賞味ください！

### サガリーナちゃん

ハラミに近い部位〝サガリ〟のゆるキャラ　サガリーナちゃんはアメリカ出身の女の子。

スタミナショップ
むらかみ

営業時間　10:00ー18:30
水曜定休日
TEL/FAX 075-671-2521

【発行人】
スタッフ　一同

この度は、ご注文いただきまして誠にありがとうございました。
これからもより良いサービスを提供できますよういっそうの努力をいたしてまいります。