

元・気・に・な・る・情・報・誌  
よみっこ

7

Vol.259  
JULY 2023

月刊

# Yomi

NARA + YAMASHIRO + IGA

yomiっこ  
クーポン付  
41店

グルメやショップ、  
温泉クーポンで  
得々!!



QRをスマホで読み込んで、  
yomiっことロゴにかざしてね♪  
何がでてるかな…!?



### Contents

- 01. 美しいおもてなし
- 02. かけ氷2023
- 04. 肉特集
- 09. SHOP\*SHOP
- 10. 2023円の旅  
七つゆかりの神社を目指して、旧街道を巡る旅
- 12. メディカル最前線!  
西の京病院【消化器内視鏡センター】
- 13. フリートーク&街ネタ、ちさとの星占い
- 14. かわいいわんにゃん
- 15. 伊賀もん  
モンパクトル / 内田貴章さん
- 16. かわいいな+ことばあそび575
- 17. プレゼント+クロスワードパズル
- 18. クーポン
- 20. 山寺おしょうの人生相談
- 21. こちら編集部

NARA KAKIGORI 2023

# かけ氷

yomiっこ初登場氷



# にく博

おすすめ  
16選



スマホでQRコードを  
読み込んでね!

地域密着奈良情報 / WEB



美しい

おもてなし

簡単にできる!

7月

vo.15

ホップの花の咲くころ

少し手を加えるだけで、すてきな食卓に早変わり。演出と料理のおもてなしを楽しんで学びましょう!

野山の緑が深みを増し、ビールのおいしい季節到来!  
この季節に咲くホップの花を眺めながら、冷えたビールで乾杯!!  
コロナ禍も下火になり、大皿盛がもてなす側は楽で、お客様も大皿に奇麗に盛り付けてあるとおいしそうに見え、一段と楽しく、おいしいものとなります。  
テーブルには、ホップの図柄の器をセッティングしました。  
ホップの花にはおいしいビールに必要な苦味や香り、泡持ちを良くし、殺菌効果等があります。

今月の Omotenashi おもてなしメニュー

※材料はすべて4人分

1 洋風混ぜご飯

枝豆かソラマメ100g(さやから出したもの)は塩ゆでしておく。ウインナー4本を2mm厚さに切り、フライパンで枝豆とサッと炒める。塩コショウで味をつけ、茶碗4杯分のご飯を入れて混ぜおにぎりにする。

2 タラのエスカベージュ

タラの切り身4切れは大きめのひと口大に切り、塩コショウを振っておく。タマネギ1/2個、キュウリ1/2本、パプリカ赤・黄各1/4個は薄切りにしてマリネ液(オリーブ油大さじ3、酢大さじ2、塩小さじ1/2、砂糖少々)の中にローズマリー適宜と共に漬ける。タラの汁気を取り小麦粉をまぶして、中温の油でからりと揚げ、先のマリネ液に漬ける。

3 エビ団子のワインソース

ボウルに鶏ひき肉200g、すりおろした長イモ100gとしょうゆ大さじ1/2、酒大さじ1、塩小さじ1/4、ショウガ汁小さじ1/2、片栗粉大さじ2を入れてよく混ぜ8個に丸める。上面に片栗粉少々を振り大エビ4匹を縦半分にしたものをのせ電子レンジ(500w)で6分加熱し、レタス、カイワレなどと共に器に盛る。鍋に赤ワイン50ccとケチャップ大さじ3とウスターソース大さじ2を入れて、混ぜながら火にかけてアルコールを飛ばしたソースを添える。



4 ビシソワーズ

ジャガイモ200gとタマネギ1/2個の皮をむき、薄切りにして鍋に油小さじ2を熱した中で炒める。油が回ったら水300ccとスープの素1個を加えてやわらかくなるまで煮る。牛乳300ccと塩コショウ少々で味を調え火を止め、粗熱が取れたらミキサーにかけ冷蔵庫で冷やす。器に盛って青味を散らす。

5 タマネギとオリーブのマリネ

タマネギ2個は皮をむき、1cmの輪切りにしてアルミホイルの上のせ塩少々を振ってふんわりと包み、オーブン(トースターでも可)で10分焼く。昆布甘酢(昆布5cm、酢200cc、砂糖100g、塩20g)を合わせてなじませたもの大さじ3、オリーブ油大さじ1の中にタマネギを浸けて味をなじませる。器に盛りアンチョビー入りのオリーブ4個を半分切った上のにせ、糸唐辛子、ローズマリーを適宜のせる。

おもてなしメニューには地ビールを合わせて

6 抹茶のムース

ボウルに抹茶小さじ2と熱湯大さじ1を入れてよく練り、牛乳150ccを加えて混ぜ、グラニュー糖大さじ3を混ぜる。ゼラチン5gを大さじ2の水に振り入れて湿らせ、電子レンジで20秒加熱して溶かしたものを手早く加えて混ぜ、別のボウルに生クリーム100ccを8分立てにしたものを混ぜて型に入れ冷やし固める。

Profile 廣江 佳子

Yoshiko Hiroe  
クッキングアトリエ主宰

2005年OAP帝国ホテル賞  
2006年、2007年家庭画報優秀賞  
2009年東京ドーム東京都知事賞、優秀賞



教室の案内

テーブルと料理と部屋の設えは月ごとに変わり、季節の行事は1か月先取りします。アフタヌーンティーは春夏秋冬の季節で4~5回変わります。

- 一般料理の日 3,000円
- コーディネートレッスンの日 4,000円
- おもてなし料理 5,000円
- 季節のアフタヌーンティー  
グループ(3~4人) 12,000円



【日程】月曜~日曜 開催  
2か月先までのご予約で、開催人数は3人以上

教室準備風景



古い器をコラボした  
アイのテーブル

奈良には古い器もたくさん残っています。それらを生かしながら新しい器をコラボして使い、季節を表すテーブル作りを得意とします。

★手話でのレッスンも可  
クッキングアトリエ

奈良市学園前 近鉄富雄駅から徒歩10分  
TEL 090-6662-2679  
Mail hiroe-r@kcnc.ne.jp



続きは電子書籍で見てね



**Rakuten** ブックス