

元・気・に・な・る・情・報・誌
よみつこ

月刊

Yomi

NARA + YAMASHIRO + IGA

9

Vol.261
SEPTEMBER 2023

yomiっこ
クーポン付
35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っこロゴにかざしてね♪
何がでるかな…!?

新しいお店の!

おし

パン

8選

頑張りがすぎない介護

情報・支援制度を めいっぱい活用

Contents

- 01.美しいおもてなし
- 02.新しいお店のおしパン
- 04.頑張りがすぎない介護
情報・支援制度をめいっぱい活用
- 09.メディカル最前線!
西の京介護医療院やすらぎ

- 11.SHOP*SHOP
- 12.2023年の旅
真夏の裸足?! ハイキング、極楽浄土を
目指し、僧侶気分でご当地の石仏めぐり
- 14.伊賀もん
『伊賀有機農産供給センター』木下農場
- 15.フリートーク&街ネタ、ちさとの星占い
- 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
- 18.クーポン
- 20.山寺おしょうのお悩み相談
- 21.こちら編集部



スマホでQRコードを
読み込んでね!

Yomi WEB



美

おいしい
おもてなし

簡単に
できる!

9月

vo.17

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!

お月見に 中秋の名月

秋。澄み渡った空に浮かぶ満月の美しさは格別ですね。月を見る風習は、



平安時代に中国から伝わり観月の宴が催されるようになり、江戸時代には家庭でお供え物をするようになりまし
た。
日本では、十五夜と十三夜のお月見を行い、片方の月見しかしない「片見月」は縁起が悪いと言われています。
旧暦8月15日に上がる月を「十五夜」(中秋の名月、今年は9月29日)、旧暦9月13日の「十三夜」(後の月、今年は10月27日)。月の神様の依代と言われるススキを飾り、穀物の収穫に感謝して満月に見立てた団子をお供え、お下がりをおいしく健康と幸せが得られるとされています。
今月のテーブルは美しい満月を眺め、お酒を酌み交わしながら、共に健康で幸せであることを願えるようにと

Omotenashi 今月の おもてなしメニュー

※材料はすべて4人分

● 里芋と枝豆の ウニ和え

里芋200gは洗って皮ごと電子レンジ(500w)で4分加熱し皮を取り、5mmの輪切りにする。塩ゆでした枝豆100gをさやから出して合わせ、練りウニ大さじ2、薄口しょうゆ小さじ1であえる。



● 和風スコッチエッグ

卵4個をゆで卵にして殻をむき、薄く小麦粉をまぶす。鶏ひき肉300gに片栗粉、しょうゆ、酒各小さじ1、塩コショウ少々を入れて混ぜ、4等分してゆで卵を包む。小麦粉、片栗粉各同量合わせたものをまぶして170℃の油で5分ほど揚げ、半分に切って器に盛る。星型に切った人参、サツマイモ、グランドベチカをさつとゆでて周りに散らし、しょうゆ、みりん、酒各大さじ2、砂糖大さじ1、片栗粉大さじ1/2を合わせて煮立てたあんをかける。

セッティングしました。献立には十五夜が芋名月、十三夜が豆名月と呼ばれていて、どちらにも使っていただけのように芋類、豆類を使い名月に合わせ丸いものを取り入れていきます。



● 手まり寿司

米3合を分量の水と酒大さじ3、昆布5cm角1枚を入れて炊く。沸騰したら昆布を取り出して炊き上げる。酢大さじ6、砂糖大さじ4.5、塩小さじ1.5の合わせ酢を混ぜて冷まし、32個に丸め、上に好みのネタをのせる。今回は刺身用のマグロ、イカ、サーモン、アマダイ、甘エビ、大エビ、ウナギ、卵黄(ゆで卵の黄身を裏ごしたもの)。

● 月見そば

蕎麦1束をゆでて洗い、水気を切って椀に入れる。中央をくぼませ、うずら卵を割り入れ、市販のめんつゆをかける。

● 月見団子

ボウルに上新粉150g、砂糖大さじ1を入れ、ぬるま湯130ccを加えてよく混ぜ15個に丸める。熱湯に入れ、浮き上がってきたら水に取り、水気を切って三方にのせる。きな粉と砂糖適量を合わせたものと水100cc、砂糖大さじ3、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1、片栗粉大さじ1を合わせて煮立てたみたらしあんを添える。



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
- コーディネートのレッスンも兼ねる日 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



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@kcn.ne.jp



続きは電子書籍で見てね



Rakuten ブックス