



旬の風 226号 (2021年2月)

～旬は昨年の年末に移転し、川口の小谷場での営業が始まりました～

引っ越し作業はメンバー皆で力を合わせ無事に終わりました。広く新しい厨房、新しい調理機器、毎日の様に「〇〇はどこだっけ?」「△△が見つからない!」等の声が飛び交い未だ定位置が決まらない調理器具や食材達…

私はといえば、今までとは反対方向への出勤になり、家を出て右に出る所を左に行ってしまったたり、近道を探すつもりが遠回りになってしまったたり!

自転車通勤にする為、初めて電動アシスト自転車を購入。大きな陸橋もスイスイ走れるパワーに驚き感動し、以前は暑さや寒さ疲れに負け、途中から車通勤になってしまいましたが今回はこの調子で自転車通勤を続けられそうです。

さて、この一年新型コロナの影響で閉店するお店も多く、旬も仕事が激減した時期もありました。そんな中、旬の新しい歴史が始まり新店舗でのスタートが切れた事にも感謝しつつ、今までと変わらず、いえ今まで以上に皆様に喜んで頂けるお弁当やお惣菜を作っていきたいと思っています。

これからも宜しくお願いします。

また、旬のホームページもリニューアルしました。ぜひご覧ください。(Y)

(<http://bentou-syun.com/>)

Twitter も始めました (*^*)v



～ 今月のメニュー担当より ～

冬は暖かい食べ物を、ふうふう 言いながら食べるのが一番のごちそうですが、お弁当にそれは出来ません、でも食材は豊富です。ほうれん草も小松菜も、ぐんっと味が濃くなり美味しくなるので、茸や油揚げを加えてお浸しに。大根・里芋・牛蒡・蓮根などの根菜も豊富で、きんぴら牛蒡や蓮根の磯辺揚げなどに。白菜は冬ならではの野菜、クリーム煮や煮浸しに、あるいは漬物にと活躍します。酒粕で漬けた魚も、この季節ならではの一品。

後半に登場する「ぬた」は春の到来の予感が……。

暦の上ではもう春、コロナ禍での毎日ですが

美味しものを食べて、免疫力を付けて乗り切りましょう。

