第5回 しまもと

# 春の卵漫祭（らんまんさい）

## 今年も開催しました！

4月21日(土)、22日(日)に今年も行いました！しまもと春の卵漫祭!!

じつは1週間くらい前から21日と22日は大雨と暴風注意報が出ていたので、お祭りができるかどうかスタッフ一同本当に心配しておりました。しかし！日頃の行いが良いのか、土曜日はお祭が終わる30分くらい前まで天候がもち、その後大雨と暴風雨に見舞われたのですが、日曜の朝にはすっかり落ち着き、なんとかお客様にも無事、足を運んでいただけたのでした。

しかし、お客様にご迷惑をかけずにすんで本当に良かったものの、夜の暴風雨でテントやポップはぐちゃぐちゃに、テーブルやイスはびしょびしょに、という状態で、スタッフ一同力をあわせ、なんとか朝の1、2時間でお祭りができる状態にしました。

お買い得な明太子の販売だけではなく、100円～200円で食事ができる名物飲食コーナー、お餅の振る舞いや、風船のプレゼント、50円の綿菓子など毎年お客様に楽しんでいただけるよう、さまざまな企画を行っているしまもと春の卵漫祭。今年はステージイベントで中国黒流舞術団（プロの方です）のみなさまに変面や中国獅子舞なども披露していただいたりと、本当に盛りだくさんの企画が行われました。（すべての企画をご紹介できず残念です☆）お越し頂けたら楽しいこと間違いなし!!ぜひみなさま1度、足を運んでみてくださいね！

## 緒方家の鉄板料理「明太マヨネーズ入りなんちゃってグラタン」をご紹介♪

明太マヨネーズは緒方家の必需品。色んな使い方が有りますが、今回は「明太マヨネーズ入りなんちゃってグラタン」を皆様にご紹介したいと思います♪

準備する具材は豆腐、お餅、ブロッコリー、とろけるチーズ、そして明太マヨネーズ。

料理の手順は、

① 耐熱皿に豆腐をつぶします。

② さいの目にカットしたお餅、ゆでたブロッコリーを載せます。

③ 電子レンジで3分程温めて、お餅を柔らかくします。

④ 明太マヨネーズをたくさんかけます。

⑤ とろけるチーズを載せてトースターで焼くだけで完成！

これで料理と言えるのか分かりませんが、具材を載せて、ただ焼くだけの事です（笑）超簡単で本当美味しい。ぜひお試し下さい！皆様からのご感想や、明太マヨネーズを使った簡単料理をお待ちしております♪

## 【店舗スタッフ新メンバー紹介】

「天神店」

皆様、初めまして。島利枝（りえ）と申します。今は業務を覚えるのに必死ですが、素敵なサービスをお客様に提供できるように、日々心がけていきたいです。天神店へどうぞお気軽にお立ち寄り下さいませ。よろしくお願いします。

「博多阪急店」

皆様、初めまして。中恵 裕美子と申します。阪急は美味しいものが多すぎて、いつも誘惑に負けて色々食べてしまいます。色々と分からない事ばかりですが、しまもとより多くの方に知っていただける様に、阪急店を盛り上げていきたいと思います。よろしくお願いします。

## 編集後記

今年初めて卵漫祭の実行委員を任された私。こんなに準備が大変なものだとは想像もつきませんでした。様々な不備があり、たくさんの方にご迷惑をおかけしたりしましたが、みなさまのご協力のおかげで、なんとか無事、卵漫祭を終えることができました。足を運んでくださったみなさま、そしてご協力いただいたたくさんの方々、そして島本スタッフに心より感謝いたします。

## お便り紹介コーナー

大変お世話になっております。社長様のきれいな文字。挨拶状、鷹の爪新聞、楽しく拝読させていただいてます。心温かいスタッフの皆様が造る明太子ですもの、おいしいのは当然ですネ…もう〜〜7〜8年？のおつき合いになろうかと思います。今は少しばかりの注文で申し訳なく思っております。と共に深く感謝致しております。

群馬県 オババ様

長年ごひいき頂き誠にありがとうございます。
僕たちは、お客様からのお便りが何よりも励みになります。
これからも美味しい明太子と楽しい鷹の爪新聞をお届け致します。

スタッフ 緒方

（キリトリ線）

お便り、ご感想等々お待ち致しております。

（キリトリ線）

お名前 または ペンネーム

TEL

切り取ってご郵送、又は
FAX 092-962-1730へ
又は into@simamoto.co.jp
お願い メールの題名を「新聞をみて」と記入して下さい
お待ち致しております。

※この用紙は再生紙を利用しています。