

ミニミニ情報

「7/25はかき氷の日」という事で、今回夏の風物詩かき氷の由来や歴史を調べてみました。

由来は、1933年7月25日に日本最高気温を記録したこの日が、かき氷にふさわしい日であるという理由で、日本かき氷協会によって制定されました。夏氷とも呼ばれるかき氷の「7(な)2(つ)5(ごおり)」という語呂合わせもその理由の一つになっております。歴史としては、江戸時代に氷の輸送が始まり、日本で初めて氷屋が開業したのもこの時期です。その後かき氷が日本中に広まり、夏の風物詩として定着しました。

全国のかき氷を一部ご紹介します。



北海道・DOT.



メロンを1/2カットして果実と
ふわふわ氷のスイーツ
他にパイナップルといちごもあり迷います。

京都府・ぎおん徳屋



夏季限定！！
京番茶と氷砂糖
のみのさっぱり
味です。

福岡県・おいしい氷屋



星野村産抹茶を使用した
程よい苦みと濃厚ミルク
がよく合います！

鹿児島県・天文館むじゃき



オリジナルの蜜。
たっぷりのフルーツが
トッピングされています。

広島県・コオリヤ ユキボウシ



たっぷりかけられた
金柑シロップ。
中からは金柑マリネも
出てきます。

福島県・うらら



ふわふわかき氷。
外はフルーツがたっぷり。
中にはバニラアイスも
入って大盛です。

東京都・ひみつ堂



旬の果実、四季折々の素材そのまま
「純粹氷蜜」
一年中かき氷が食べられます。

暑い夏の思い出のひとつとして、冷たいかき氷はいかがでしょう。

カネイくんからのごあいさつ



5月1日に令和になり弊社も、昭和・平成・令和と3つの時代(創業73年)で頑張っております。新年号になり心機一転、新たな取り組みとしてチラシを作成しました。今後も定期的に発行していきますので(次回は12月予定)よろしくお願い致します。

ちょっとだけ 調べちゃいましたコーナー



が以前よりちょっと興味がある事を
調べてみました。
今回は「うなぎ・どじょう・なまず」です。



うなぎ



ウナギ目ウナギ科

全長約1m、体は細い円筒形で背は暗色、
腹は白色、産卵のため海に下る回遊魚です。
嗅覚がとても優れていて、その感度は犬並み
と言われています。



料理
かば焼き
白焼き
せいろ蒸し

どじょう



コイ目ドジョウ科

全長10cm~20cm、茶褐色で泥を好む。
自然の河川や小川が減ってきた近年は
非常に少なくなりました。
以前より「ウナギ一匹ドジョウ一匹」という
言葉があり、わずかに一匹でウナギ一匹に
匹敵するほどの栄養価を得られます。



料理
どじょう鍋
柳川鍋

なまず



ナマズ目ナマズ科

全長約60cm、口ひげが4本あり、下あごが
上あごより出ている。夜行性で、水面近くに
いる小魚やカエルなどをエサにしています。
神経質でデリケートな性格から、暴れたり
飛び跳ねることもあります。



料理
天ぷら
かば焼き
甘辛煮

ほっこりポエム

愛語

心のこもった言葉は相手をしあわせにします。
伝えることが大事。

「毎日がしあわせになる禅語」より