



旬の風 211号(2019年11月)

今日のヨガの先生の話。

家庭菜園で作ってるお野菜を頂いて、全く同じ作り方の野菜でも

「あー大変。辛い」といってる人が作ったものだと美味しくないのに

「野菜作り楽しい!」といってる人が作ったものだと美味しいのだという。

旬のお弁当は? 楽しい気持ちで作れているだろうか。

忙しさなどから大変、きついと思う気持ちが勝ってないだろうか。

勿論仕事なので全てを楽しい!は難しいかもしれないけどポジティブな

気持ちを持つのは大事。お客様の「美味しい」のため、そして自分自身の人生を

豊かにするためにもポジティブな気持ちを忘れずにしよう

ヨガをしながらそんなことを思った1日でした。

「大変な時もあるけどやっぱり楽しいよね!」です。 (K.E)

☆メニュー担当より 旬の食材紹介 ~ 真塩 ~

塩慣れがよく、漬物などに最適で素材の味を引き立てる、まろやかな味が特徴です。 輸入天日塩(メキシコ・オーストラリア)を沖縄の海水で溶解し平窯でじっくり7時間に詰めて、結晶化させます。 そして木箱に移して2~3日自然脱水を行います。

自然に脱水をさせることで程よく塩に、にがり分が含まれる為、舌に優しくなじむ、まろやかな塩に仕上がります。

旬のお弁当は毎日使う調味料だからこそ
原料・製法・本物の美味しさにこだわってます

