



旬の風 206号 (2019年6月)

4月から長男も家を出ました。

長女の時は女の子・初めて・しかも遠かった事もあり、寂しく心配でたまりませんでした。その仕送りの為に働き始めたのが 旬との出会いです。毎日が忙しく、楽しく生活が一変しました。

そんな中での今回は男子・2回目・しかも近いこともあり、ほぼやれやれという安堵感、朝起きているかは超心配、時々不便？ゆえにちょっと寂しい？みたいな感じです。

さて、旬では5月の連休明けから、お弁当の価格を変更させて頂きました。

米・魚を始めとした食材費、ガソリン代等の軒並みの値上げにより、旬としてのお弁当をお届けする為には、やむをえない選択でした。何卒ご容赦ください。

ご注文が激減するのでは？という心配もありましたが変わらぬご利用、誠に誠に有難うございます。計らずも、改元のタイミングとなりました。令和の時代も誠実にお弁当を作り続けて参ります。

旬のお弁当を今後とも、どうぞよろしくお願い致します。

(T.T)

メニュー担当から ～ 米澤製油のなたね油 ～

学生時代、友人が油抜きダイエットをしていました。食事から一切の油を抜くというものです。少しは体重も減ったようですが、肌はボロボロ、髪もバサバサに。ついに体調にも異常をきたし、病院にかけこむことに。ダイエットのことを話すとお医者さんは、「油抜きなんて、とんでもない！油断大敵、と言うでしょう」と言ったとか。その後、彼女は油抜きをやめ、健康的な姿を取り戻しました。(そもそも、太っていたわけでもなかったのですが、若い時ってもっとやせた方がきれいと思って無茶をしたりするのですね。) はたで見ていた私たちも、油は体に必要なものらしい、と刻み込まれた出来事でした。

さて、その大切な油。旬では、**米澤製油のなたね油**を使っています。

いまだ安全性が100%確認されていない**遺伝子組み換え菜種が混じらないよう**、生産者と契約した菜種を使っており、圧搾法といって、圧力をかけてゆっくり絞って、精製工程でも湯洗い法という特許製法で作られているこだわりの油です(一般的なサラダ油は、化学薬品を使って効率的に抽出、精製されているものがほとんどだそうです)。

美味しいものは、安全の土台の上であってこそ
美しさが、健康の土台の上にあるように

