

▶ライフサポートクラブ提携店に人気のイタリア料理のお店が仲間入りしました!



亀田エリアで話題のイタリアン・レストラン Lato Riche(ラト・リーチェ)が提携店になりました!

“新しいお米の消費スタイル”をテーマに展開する“ラト・リーチェ”では、パスタやピザをはじめ、彩り鮮やかなスイーツまで、多くのメニューに「お米」を使用。パスタは茹でたての食感が長く続き、ピザはふっくらさっくりと、ジェラートはなめらかな味わいを引き立てています。

ピザやパスタが楽しめるランチやディナーはもちろん、ジェラート、シフォンケーキ、プリンといったスイーツメニューがイトインコーナーで楽しめます。

落ち着いた雰囲気素敵な店内で、ご家族やご友人と美味しく楽しいひとときを過ごしてみたいいかがでしょうか?



ご 飲 食 お着の国のイタリアン ラト・リーチェ

〈住 所〉新潟市江南区西町3-3-25
 〈T E L〉025-288-5234
 〈E-mail〉komeheng@wing.ocn.ne.jp
 〈営業時間〉ランチ 11:30~15:00(LO14:00)
 ディナー 18:00~21:00(金・土 22:00)
 〈定休日〉月曜日(不定休)※TELにてご確認ください。
 〈H P〉http://www.kumanojo.jp/LATO_RICHE/

TSUTAE RECIPE つたえレシピ

レシピ提供: 旬香旬菜 和花
kurakyu.co.jp/wabana

◎たらの子~うるいと焼き椎茸の真砂和え



《材料(4人前)》

- ・たらの子(無着色) 中1腹分(約100g)
- ・うるい 1束
- ・椎茸 4ヶ
- ・ひじき 30g(もどし)
- ・京揚げ(薄揚げ) 1枚
- ・パプリカ(赤・黄) 少量(適量)

〈調味料〉

- ・レモン 1/6カット
- ・うず口醤油 小さじ1杯半位(好み)

- 1 たらの子の下ごしらえ** 皮目だけを切り、包丁の裏を使って中の子だけを取る。(写真A)
- 2 具材の下ごしらえ** (うるい) 下茹でし冷水にとり色止めをし、繊維を壊さない程度に軽く絞る。(椎茸) 焼いてから醤油にくぐらせ2回ほど焼き、小口から1cm位の幅で切る。(ひじき) 水でもどし絞っておく。(京揚げ) 縦半分になり小口から1cm位に切る。(パプリカ) 長細い三角のように切りサッと茹でておく。(写真B)
- 3 和え** 2の材料をボールで軽く混ぜ合わせ、1のたらの子を加えて軽く和える。仕上げにうず口醤油と手搾りレモンをまわしこみ(写真C) 和えたら、食べる直前まで冷蔵庫に入れておく。
- 4 盛り付け** 1人前ずつ器に取り分け、たらの子(分量外)を飾って出来上がり。(写真D)

◎簡単ワシポイント

- ・うるい、ひじきは下ごしらえの後、浸し地(めんつゆをかなり薄めたもの)に漬けておくと味にメリハリが出て、より美味しくいただけます。
- ・和えてから時間が経ちすぎると材料から水分や旨味が出て、水っぽく味がボケます。レモン汁と醤油で和える工程だけでも召し上がる直前になるようにしましょう。



▶ 無料相談・式場見学随時受付中。お気軽にご来館ください。

セレモニーテーク つたえ **0120-404949** 24時間365日対応しております

発行/有限会社 八百傳商店 〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町1丁目9番35号
 フェーナルサービス本部(江南曙ホール内) TEL 025-382-8050(代) FAX 025-382-8051 E-mail info@yaoden.co.jp

セレモニーテークつたえ 検索 <http://www.yaoden.co.jp>



春の陽気が心地よい今日このごろ
皆様お変わりなくお過ごしでしょうか

Index [目次]

1. つたえバスツアー2017のご案内
2. ライフサポートクラブ新提携店のご案内
(江南区 ラト・リーチェ)
3. 八百傳商店(食品販売事業部)のご案内
4. 八百傳商店の笹だんご・ちまき
5. つたえレシピ (たらの子~うるいと焼き椎茸の真砂和え~)



福島県
磐梯熱海温泉
鶴ヶ城・ホテル華の湯
磐梯高原 柏屋

今年、福島の
会津から磐梯熱海へ！
会津の名所「鶴ヶ城」を拝観したら、
磐梯熱海温泉「ホテル華の湯」へ。
地産地消のピュッフェと
趣向をこらした温泉が楽しめます。
お土産のお買い物は「磐梯高原柏屋」で
薄皮饅頭はいかがですか？
春の福島を、ぜひ満喫してください。

お申込み多数の場合 **抽選**と
させていただきます！

定員
120
名様

出発日 平成 29年 **5/21**(日)

当選者様へのご連絡は、**4月29日**までにツアーのご案内に代えさせていただきます。

参加費 お一人様 **8,500**円(税込)

※日程表による交通費・食事代・入場料・諸税を含みます。※会員様のお申込みで、お連れ様が非会員の場合でも同価格にてご優待いたします。(何名様でもOKです。)
《キャンセル料》旅行出発日の10～8日前20%・旅行出発日の7～2日前30%・旅行出発日の前日40%・旅行出発日の当日50%・無連絡不参加及び、旅行開始後100%
※お客様より取引条件説明書の説明を求められた場合、当社は速やかに書面をお渡しいたします。その他記載のない事項は、当社の旅行予約款に定めるところによります。

受付期間 **4月10日(月)～15日(土)** 受付対応時間 午前10時～午後6時

ツアーに参加ご希望の方は、上記の受付期間中に「本社八百傳商店」または「つたえ江南曙ホール」までお申込み用紙をご持参ください。

お問合せは

お申込み・受付 **ceremonie theque つたえ** 有限会社 八百傳商店
〒950-0134 新潟市江南区曙町1丁目9番35号 TEL 025-382-8050(代) FAX 025-382-8051 E-mail info@yaoden.co.jp
通話無料 **0120-404949** セレモニータークつたえ 検索

2017 春の日帰り温泉バスツアー お申込み用紙

※個人情報旅行参加の為にのみ使用し、他の目的には使用いたしません。

お申込者様	ご住所 〒	-	お電話()	-
ご参加者様	様	男女	ご住所 〒	-
		男女	お電話()	-
		男女	ご住所 〒	-
		男女	お電話()	-

季節の青果 百傳 からのご案内 創業130年 新鮮青果・贈答用果物・慶弔用盛かご等の販売ならびに卸売

八百傳商店 本店がリニューアル!

(亀田本町)

見やすくなった店内レイアウトで
皆様をお待ちしております。

八百傳商店 本店では、昨秋に店内のリニューアルを行いました。

店内中央に設置した棚による陳列から、低めに積んだ商品ケースによる配置に切り替えることで、商品が見やすい圧迫感の少ないレイアウトに生まれ変わりました。

おなじみのフルーツからご進物や冠婚葬祭にぴったりの季節のフルーツ、各種籠盛りはもちろんのこと、毎日のお料理に活躍するお求めやすいお野菜もたくさん取揃えて毎日営業中です!

近くにお越しの際は是非お立ち寄りください!



好評です。八百傳の“盛かご”

当店ならではの、季節の果物がたっぷりの「果物かご」や、缶詰やビン詰めで作る「缶詰かご」など、八百傳オリジナルの「盛かご」として、ご好評いただいております。

平かご 果物 2,160円～/缶詰 3,240円～

缶詰かご・果物かご 10,800円～

ご予算・ご用途に合わせてお作りします。
お気軽にご相談ください。

※写真は一例です。※季節、相場などの影響で内容が変わります。
※価格はすべて税込です。(平成29年4月現在)



○果物かご 写真は21,600円のもの
○平かご(缶詰) 写真は5,400円のもの

LINE@ はじめました!

友だち登録で、八百傳商店の耳より情報をお届けします!

- ① 仕入れは中央市場 安く新鮮! 野菜特価情報
- ② 季節の味をいち早く! 旬の美味しい果物情報
- ③ お得なクーポンの発行 (不定期)

登録方法 LINEアプリ「友だち追加」のQRコードリーダーで読み込み!

または ID検索 で @jet4190l を検索!



(有)八百傳商店 食品販売事業部 までお気軽にお問い合わせください。

TEL 025-382-2201 FAX 025-381-6134 HPもご覧ください http://www.yaoden.net

〒950-0164 新潟市江南区亀田本町3-3-8(車でお越しの際は商店街の無料駐車場をご利用ください) | 営業時間 午前8:15～午後6:30 | 定休日 元日

《江南区》無料配達いたします! つたえライフサポートクラブ会員の方は、店頭価格より5%OFF ※配達エリア外の場合はご相談ください。※一部、割引対象外の商品がございます。※会員割引をご利用の際は、必ず会員カードをご提示ください。



新潟の味。手作りのおいしさ。

当店おすすめの笹だんごは、原料に徹底的にこだわり、新潟市西区 太吉農園の「もち米」、新潟県産の「よもぎ」、北海道産の「小豆」を使用しております。ベテランの職人達が一つ一つ丁寧に笹で包んだ、手作りのおいしさをお届けします。

もち米 新潟市西区 太吉農園
小豆 北海道産
よもぎ 新潟県産

品名	一般価格	つたえ会員様価格
笹だんご つぶあん こしあん	各1個 100円	各1個 95円
ちまき 国産 青きな粉 1袋付	1個 110円	1個 104円

《発送例》笹だんご20個を開東へ発送した場合
商品2,000円(会員様1,900円) + 送料656円 = **2,656円**(会員様2,556円)
商品には保存方法やお召し上がり方法を記した参考メモを封入いたします。
※仕入れ価格の上昇に伴い、価格が昨年よりも値上げとなりました。何卒ご了承ください。

お問合せは 有限会社 八百傳商店 TEL 025-382-2201 FAX 025-381-6134 http://www.yaoden.net

《江南区》無料配達いたします! 〒950-0164 新潟市江南区亀田本町3-3-8(車でお越しの際は商店街の無料駐車場をご利用ください。) | 営業時間 午前8:15～午後6:30 | 定休日 元日

「笹だんご・ちまき」全国発送 お申込み用紙

恐れ入りますが、八百傳商店(亀田本町)にご来店いただき、下記必要事項にご記入の上、代金を添えてお申込みください。

ご注文	各10個単位で承ります。発送は合計20～50個までの間でお願いいたします。	笹だんご(つぶあん)	笹だんご(こしあん)	ちまき(きな粉1袋付)	送料(下記参照)	合計金額				
個	個	個	個	個	円	円				
送料税込	クロネコヤマト便配送です。合計20～40個: 60サイズ	北海道 1,088	青森・秋田・岩手 764	宮城・山形・福島 656	関東甲信越・中部・北陸 656	関西 764	中国 872	四国 980	九州 1,088	沖縄 1,304
	合計 50個: 80サイズ	1,304	980	872	872	980	1,088	1,196	1,304	1,844

ご依頼者様	ご住所 〒	-	お電話()	-	つたえ会員様 会員番号
	様				

お届け先	ご住所 〒	-	お電話()	-	※ご希望の配達日時
	様				天候の状況や、交通状況などにより遅延する場合がございます。あらかじめご了承ください。