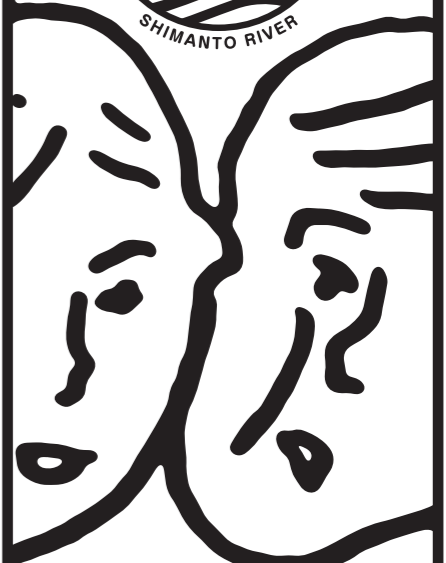




よりすぎタイムスは道の駅「よって西土佐」によりすぎた情報をお伝えする西土佐によりすぎたタイムスです。



よるすぎタイムス

YORISUGI TIMES

10

2019年2月号

2月17日

新酒のまつり



まつり内容

先行販売

山間米試飲会



鮎のおつまみ3種
天然鮎で作った、鮎味噌・鮎の燻製と、酒粕漬け鮎の和物の豪華三種盛り！

500円



お酒ケーキ
純米吟醸酒「山間米」に浸したケーキ(未成年の方には販売できません)や、酒かすを使った大人なケーキ！

350円



手作り田楽
椎茸・大根・こんにゃくと、美味しい手作りの田楽味噌！

180円

場所▼道の駅よって西土佐2階
時間▼午前11時〜午後1時
※未成年の方は試飲できません。

「好評につき昨年は完売！」「新酒はいつ販売しますか?」と、お問い合わせが多数ある大人気の【純米吟醸山間米】！
よって西土佐での、新酒の販売を記念して、よって西土佐で試飲会を開催します！「新酒のんでミン〜まつり」で販売される、天然鮎のおつまみ、お酒ケーキ、田楽ミンなどと合わせてぜひ飲みに来てくださーいね〜！



生酒販売

一升 3,000円 / 720ml 2,000円

2月17日

新酒発売日

ワインもあるよ

よって西土佐には、西土佐の美味しい食材に合う世界のおいしいワインを厳選して販売しています！天然鮎、いちご、柚子、玉ねぎなど様々な食材と合うワインを一階の水々しい市場レジ前コーナーにて販売中！
ぜひ好みのワインを探しにきてみてくださいね〜！



◎山間米酒をもつ駅長

駅長・林 大介の **本日快晴**
新しい年を迎えて早一ヶ月が経とうとしております。冬の野菜も多くとれ、出荷者の皆様方には大変お世話になっております。
さて、今回のまつりは、「新酒のんでミン〜まつり」です。お酒に合う、お味噌やお漬物など、美味しい物をたくさんそろえてお待ちしております。試飲にご用意しているのはなんと生酒！おいしい生酒を飲んでいただければ楽しいイベントになると思います。
地域の皆さんもお誘いのうえ、ぜひ山間米酒の新酒を飲みに来てくださーいね〜！
酔って西土佐〜！



生産者さんが丹精込めて作った西土佐産の大豆や椎茸、こんにゃくなどをおいしく炊いた田楽を販売します！
手づくりの田楽みそをつけて食べたいですね！
お酒のしめみこもどうぞ！

美味しい田楽！



料理長タニモトさん

180円

西土佐 食堂 手作り田楽

西土佐の新酒！ 【純米吟醸山間米】



肴に合うお酒を追求した純米吟醸「山間米酒」。淡麗辛口ですが甘味が強く、四万十の水を使っているせいか後味にくどさがなく、味の引きが早いスッキリとしたお酒です。

一升・3,000円 720ml・2,000円

西土佐の食材に合う世界のワインも販売中！

イチ推し！アイドル紹介



協力隊まっつん

NAME / ユア(YOOA、ユア) PART / Vocal
BIRTHDAY / 95.09.17 BLOOD TYPE / A型

@WM_OHMYGIRL

@wm_ohmygirl

【紹介】
圧倒的小顔とすらっとした長い手足のリアルお人形スタイル！パワフルで少し癖のある歌声にしなやかなダンスでカリスマオーラをビシビシと放っているメンバーです。日本語もとても上手なのでこれからの日本の活動も楽しみです！



イラスト まっつん

山間米に浸したケーキ



スタッフピーちゃん

※写真はイメージです。



入 ストローベイル SANKANYA お酒ケーキ 350円

大人のケーキ



店長ゆみさん

ちょっと大人なケーキをじっくりまじょう。純米吟醸酒「山間米」に浸したケーキ（未成年の方には販売できません）や、酒かすを使ったケーキ。いい香りともいっていいかも一緒にいかがですか。2月のまつりに合わせた特別ケーキです！



経理担当とくちゃん

お酒の肴に！

TOKU'S キッチン / 【粕漬け】の巻

酒の肴にいかがでしょうか？すぐには食べれないところがまたニクイ。今月のレシピは...「粕漬け」

【材料】
山間米の酒粕(小) 200g、みそ 200g
★(みりん大4ぐらい、砂糖大2ぐらい、しょうゆ適宜)
銀ダラ、サワラ、生鮭などの切り身
塩 (6切れで大1/2ぐらい)

- 【作り方】
- 1 粕床を作る・・・酒粕とみそを混ぜる。味を見ながら★を加減して加える。
 - 2 魚の切り身を網などに並べ、両面に塩をふり30分ほどおく。
 - 3 魚の表面の水気をペーパータオルで、しっかりふく。
 - 4 粕床を深さのある容器に半量入れ、魚を重ならないように並べ、残りの粕床を入れる。クッキングペーパーで表面を覆い、ラップして、蓋をして、冷蔵庫で2日間漬ける。
*切り身1切れだと、大3ぐらいの粕床を塗り、ラップで包んで冷蔵庫へ。
 - 5 粕床から魚を取り出し、表面の酒粕をとってから焼く。
お好みで柑橘類や大根おろしを添えて召し上がれ♪

冬は暇パカト市場 鮎市場



鮎市場長みっちゃん

冬は発想の季節

「好評につき、パート2！」
今月も、おひまな鮎市場。忘年会として新年会と、飲み込んで飲み込んで食べて食べて。ほろ酔いにしていただきます。
ひまだから、商品開発の発想を膨らませます。鮎市場のおつまみ。種とか良いかも？鮎みそ、鮎の燻製...あるある、おつまみ。のんべえ市場長と妄想中。
2月は「新酒のついで」に「山間米」の「おひま」も目にするかもかもしれません。
もしかしたら、新作も？
ひまだから、妄想...いや発想が膨らむ鮎市場でした☆



ガネスープ 300g 800円から販売中！！

協力隊マルちゃん



突撃！隣のハーブ園

桑原さんのハーブ園

協力隊ムラタ



育て方について分らないことばかりなので、気になつたハーブはまず自分で育ててみるのと、これを研究してあり、特にマロウというハーブに気がなつておいた。おいしいハーブのアイミックスが道の駅に並ぶ日も近いです。(次号に続く)

シュウヘイの

西土佐の人に よって みた！



11人目

武内絹子さん 野菜担当 シュウヘイ



野菜担当 シュウヘイ

みそこんばんや〜、お餅等いろいろな加工品を出荷している押谷の絹子さん。中でも昔ながらの優しい味噌「すくねみそ」がとても人気です。
10年間変わらない分量でつくっており、豆、米などを蒸したり、煮たりする際は薪を使うことがシソトのこよ。
ここ数年夏場が猛暑の為、味噌の仕込みが夏場の5か月間できないようでも、もしかしたら店頭には並ばない期間があるかもしれません。
優しい懐かしい「すくねみそ」是非見かけたなら食べてみて。



はなの♡ 商品愛

商品担当はな

【手作りこんにゃく】
いろいろな出荷者さんの手作りこんにゃくが売場にたくさん並び季節になりました！
こんにゃく芋が収穫できる季節は秋から冬頃です。ので、自分の畑でこんにゃく芋を栽培している方はこの時期になると手づくりこんにゃくを作るようになります。
「あーって、まるっとしていいおしそー」とお客さまにも好評です！醤油とワサビで簡単☆
おいしいおかずが一品できますよ〜♪

