



岡田生花店
 ベルポート汐入店
 営業時間 AM10～PM7時
 水曜定休
 TEL・FAX 3802-8716

とちよつとしたスター気分になれるかもしれませんね。

☆アレンジメント・スタンド花

出演者の楽屋に置いたり劇場や会場の入り口に置きます。スタンド花は大きく目立ちますので数人の方で贈る場合にはお勧めです。

10月に入りぐつと涼しくなりました。芸術の秋と言われているようにこれからの時期はピアノ・バレエ・絵画などの発表会・展覧会などが多く
 行われお花を贈る機会が多くなります。今月はお花を贈るときの注意点を
 お話します。

☆花束

ピアノ・バレエ・演劇などの舞台上の方に渡すのは花束が一番多いと思います。このときにはなるべく明るめのお花を選んだほうが綺麗に見えます。

そして、少し咲いているお花を選んだほうが同じ花束でもお花が咲いている花束と咲いていない花束では花束の色合いやボリュームが全く違ってきます。

持ちきれないほどの花束をもらう

☆花鉢

アレンジメントは楽屋や会場を明るく華やかにしてくれます。絵や書などの展覧会では会場に置きます。会場の雰囲気に合わせて和風にしたリモダンな感じにしてみるのも素敵です。小さめのアレンジメントなら自宅に持って帰ることもできます。

1週間以上公演がある場合は胡蝶蘭などの蘭の鉢物がおすすです。アレンジメントとは違い水遣りが少なく豪華で長持ちするのでお勧めです。色や種類も多くあります。

☆花鉢

いづれのばあいでもどんな発表会なのか色や金額など注文をするときにはお花やさんとよく相談することが大切です。



スーパー三徳、大内店長のおすすめ



今回のおすすめ料理は、里芋をはじめ、根菜類をたっぷり使った中国風のいり鶏。



ピリ辛味で食欲がわきます。
 ◎主材料（4人分）
 鶏もも肉大1枚 里いも300g こんにゃく1枚 干しいたけ4枚 ごぼう100g にんじん1本 ししとう8本

◎作り方

①鶏肉はひと口大に切つてししとうとおろししょうが各大さじ1、おろしにんにく小さじ1をもみこむ。
 ②里いもは洗つて乾かしてから皮をむき、ひと口大にちぎつてゆで、しいたけはもどしてそぎ切り、ごぼう、にんじんもひと口大に切り、ごぼうは水にさらす。

③ごま油大さじ1で豆板醤小さじ1/2を炒めて香りを出し、①を炒める。
 ④も加えて炒め、しいたけのもどし汁と水合わせて2カップ、固形スープ1個、酒としょうゆ各大さじ、砂糖大さ

じ1を加え、落としぶたをして汁気がなくなるまで煮る。途中でししとうも加え、ししょうゆ少々で味を調える。

「資料提供：クックアンドライフ社 独特のぬめりが印象的な里芋。」

山で取れる芋に対し、里で栽培される事から里芋と呼ばれています。

南国地方から縄文時代に日本に伝わったと言います。一口に里芋と言っても、赤芋や石川早生などと言う様に様々な種類が存在します。お腹持ちが良いのにも関わらず、非常に低カロリーなのでダイエット食にも向いています。

里芋は泥付きで土が乾いていない新鮮な、固くてコブやヒビの無い物を選びましょう。皮を剥く際には、塩や重曹を使うとかゆみを防ぐ事が可能です。里芋をしつかりと洗い、皮がついた状態で電子レンジを使って仕上がりの固さに応じて、2〜4分加熱しましょう。

里芋は、寒さに弱いので、冬はあまり日持ちしません。室温で保管するようにならしてください。

三徳汐入店
 営業時間：AM9時〜PM11時
 住所：南千住8-51-5 べるぼー
 と汐入東館
 電話（3803） 3313