



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

8月に入り暑さも一段と厳しくなってきました。今月は夏に人気のある植物をご紹介します。



◇パキラ
 人気No.1の植物です。

大きいものから小さいものまで大きさはいろいろです。手間もかからず室内の明るい所なら場所を選びませんが葉が込み合ってきたら少し葉を間引いてあげるとよいと思います。

◇ベンジャミン

トピアリー風になっていてとても丈夫な植物です。ベンジャミンは日光が好きなので、冬の寒い時期以外は室外に置くこともできます。風通しのよい日当たりのいい所に置くと葉の先からかわいい新芽を見ることが出来ます。

◇カラジューム

涼しげな白とグリーンのコントラストが綺麗な葉をした植物です。次々

と葉が出てきます。葉が終わった後もきちんと管理すれば来年も葉を楽しむことが出来ます。

◇ハイビスカス

夏の花といえばハイビスカスです。最近では赤以外にもオレンジ、白、八重咲きなども出回っています。花は1、2日で終わってしま

いますが、日中よく日光に当てれば蕾がたくさん出てきますので、ひと夏中楽しむことが出来ます。冬は必ず室内に入れて最低でも15度を保てば来年も花を見ることが出来ます。

鈴虫の音色を聞く会

8月19日(土) 午後6時～8時
 鈴虫の音色を聞きに来ませんか

素盞雄神社境内「雨天決行」
 コツ通りでポスターの貼ってある
 商店で鈴虫セットの引換券(先着100組)をもらって下さい。素盞王神社境内で鈴虫セットが、もらえます。

○南千住仲通り商店会「カラオケゲーム大会」 8月5日午後5時～10時

○三ノ輪銀座商店街振興組合「七夕縁日大会」

8月5日6日午後4時～8時
 ○べるぼうと汐入商店街振興組合「汐入まつり」

8月6日午前9時～午後4時

「納涼盆踊り大会」
 8月7日8日午後6時～9時

スーパー三徳、和田店長の おすすめ



初めまして、スーパー三徳汐入店の店長の和田です。夏バテしてませんか。

月1回、皆様におすすめ情報をお届け致します。よろしくお願ひ致します。

☆変わりトンカツ

しょうがとおかかととんカツソース

・。懐かしい味が出合っ



て新しい味が誕生。しょうがの辛み成分は新陳代謝を促します。

主材料(4人分)

豚肉(しょうが焼き肉用) 8枚しょうが20g 小ねぎ6本 削りかつお10g 作り方

①豚肉はしょうゆと酒各大さじ1、2、塩、こしょう各少々で下味をつける。

②しょうがはみじん切り、小ねぎは小口切りにし、削りかつお、とんカツソース大さじ4と混ぜる。

③①を広げて②を塗り、もう1枚重ねる。両端を竹串2本で縫うようにして

止め、小麦粉、とき卵、パン粉の順につけて180度の油で揚げる。

④竹串を抜いて食べやすく切り、青じその葉適宜を敷いて盛り、レモンのいちょう切り適宜を添える。

☆蒸し鶏の香味あえ

肉ダレとのりの風味で食欲モリモリ。きゅうりはたたいて味の含みをよくし、鶏の蒸し汁も無駄なく利用します。

主材料(4人分)

鶏むね肉2枚 きゅうり2枚 セロリ1本 梅干し大3個 青じその葉10枚 ねぎ1、4本 焼きのり1、2枚

作り方

①鶏肉は皮に2、3カ所切り目を入れて塩、こしょう各少々をすりこみ、耐熱容器に並べてしょうがの薄切り2枚をのせ、酒大さじ3をふる。ラップをして電子レンジで約7分加熱する。

②きゅうりは皮を縞目にむき、セロリとともにすりこ木でたたいて粗く割りほぐす。

③梅干しは種を除いてたたき、青じその葉とねぎはみじん切りにし、すり白ごま大さじ4、①の蒸し汁大さじ3、③と混ぜ合わせる。

④①を食べやすくさいて②と合わせ、あえて器に盛り、細く切ったのりを天盛りにする。

資料提供：クックアンドライフ社

「料理：林幸子先生」