



## いきなり人気商品番付!



今回は2017年度初の通信ですので、昨年の人気商品番付をしたいと思います〜♪

| 番付    | 商品          | 商品説明・コメント   | いとはんの 勝手にコメント!   |
|-------|-------------|---|--|
| 横網    | 推茸昆布 徳用     | 驚異的な人気を誇る甘口の推茸昆布! 形は不揃いですが、昆布と推茸スライスがたっぷり入ったお買得商品です。推茸好きにはたまらない商品です!      | 圧倒的人気の甘口推茸は2位と大きく差を広げて堂々の1位! 徳用ながらも「美味しすぎ!」と評され、「困った商品だ〜」という販売員もいるくらいです。   |
| 大関    | 切落とし ところわか  | 看板商品「ところわか」のお買得品! 肉厚で真四角のところわかには、なれなかった選別落ちの子たちですが、味はそのもの! 長年のファンも多い一品です。 | 年に3回程度の限定販売のお品ですが、2位につけてきました。これは少々驚きの結果です。長年のファンからの応援票ということでしょうか!? ありがたい〜。 |
| 関脇    | 汐吹き昆布 徳用細切り | 乾燥タイプの細切り昆布でたっぷり入ってお買得な商品です。サラダにドレッシング代わりにのせて、ごま油を上から少し垂らしても美味しいですよ!      | いろいろお料理に使える気の利いた昆布なので、3位にランクインするのも納得! たくさん入ってお買得なのが助かります〜。                 |
| 小结    | 松ヶ枝         | ところわかレベルの肉厚昆布を極細にカット! さらに1か月間寝かせて熟成させた汐吹き昆布です。手間暇かけた逸品です。                 | 私もお気に入りの松ヶ枝! 読みにくいですが「マツガエ」と読みます。進物としても喜んでいただけるかわいいパッケージですよ〜♪              |
| 前頭筆頭  | 梅短冊 昆布      | 乾燥梅肉フレーク入りの細切り汐吹き昆布です。さっぱりとした梅の酸味が食べやすく、きゅうりと和えたりしてもおいしいです。               | 感覚的にはもう少し上位かと思いましたが、「梅え〜昆布」が登場してから票が食われているのかもしれないね〜! う〜ん、頑張れ!!             |
| 前頭二枚目 | 寿寿女         | 角切り昆布とかつおを別々に炊き合わせ、甘口に仕上げた塩昆布です。優しい甘口なのでお子様も食べやすいお味です。                    | 別炊きなので意外と手間がかかっているお品なんですよ。こちら読みにくい! 「スズメ」と読みます。おめでたい名前で、気に入っています。          |
| 前頭三枚目 | 淀の味         | ちりめん、生姜と細切りみじん昆布を昔ながらの味付けで炊き上げています。初代あやめさんの頃からのロングセラー商品です!                | 細かくて食べやすく、塩辛くないけど甘すぎず生姜が効いた絶妙な味! 2代目あやめさんが生みだし、先代会長もお気に入りのお味でした。           |

いつもたくさんのご注文をいただきまして、ありがとうございます。キャンペーンごとに皆さまから繰り返しご注文をいただいているお品も多く、皆さまのライフスタイルの一部にいただいていることが大変うれしいです。心より感謝申し上げます。ランキング内でまだ召し上がられていないお品がありましたら、是非一度ご賞味ください。

# 本日のカレーコーナー

黒〜い！！

第六弾、新年一発目のカレーは『船場カレー』。

大阪市中央区にある”船場センタービル”という大阪では有名な繊維やファッション、グルメの街として歴史のあるエリアで、1997年に本店がオープン。現在大阪に13店舗展開しています。今回行ったのは会社から10分ほどの「東心斎橋店」。堺筋に面したビジネス街の一角にあるためランチタイムとなると、ビジネスマンやOLさんですぐ満席になるくらい人気のあるカレー屋さんです。



カルテNO.6：独特な雰囲気のカレー！船場カレー

メモ：このお店で人気No.1の「牛すじネギカレー」を注文！

まずはそのイカスミ入りの黒いルーにビックリします。シャキシャキと刻まれた白ネギが良い感じで、柔らかく煮込まれた牛すじがたくさん入っています。最初は甘くて、後から辛さがじわりと広がる、インデアンカレーみたいな甘辛ルー！刻みネギとかなり相性がいいカレーです。少々ボリューム満点なので、男性は大満足なのではないでしょうか。なんでも、イカスミは女性が嫌がるので、口が真っ黒にならない調理法でカレールーに混ぜ込んでいるんだとか。。。イカの旨味エキスがしっかり入っているので深いコクのある味わいが楽しめるカレーなんだそうです。



辛さはえらべるので、辛口が苦手な人も安心です！大鍋から一人前のルーをフライパンに移し、最後の仕上げとしてルーを焼くように温めるスタイル。辛さの度合いは日々の気温や湿度によって変えているそうで、カレーへの本格度合いが伝わってきます。



私などが利用する夜のトレーニングルームは、一人黙々と鍛える方ばかりで会話はほとんどなく、もの静かなのが特徴。聞こえるのは『フーン！フーン！』と唸るパワートレーニングの唸り声ばかりなり。。。自慢の筋肉を鏡に映して『うん！うん！』と納得する、やや変態めいた光景はよく目にするとこです。コナミの広告宣伝にある様な、美形のおねえさんが肢体さらけ出して汗しているの図というものは、当コナミ江坂店では一切お目にかかることはありません。あれは梅田店や心斎橋店などの都心部ではお目にかかれるとの噂ですが、残念。。。皆さんもスポーツジムに属して、肉体を動かしましょう！そういう場に身を置けば、自然と慣れてゆくものです。いつまでも『アクティブシニア』と呼ばれるように、気持ちのフレッシュが期待できます。病と老いは気から。。。アクティブ！アクティブ！

夕方は子供たち、午前中は圧倒的にお年寄りの時間帯となるようで、一日中会員でいっぱいとなるようです。一昔前までは、20台後半〜50歳くらいまでの利用が中心で、午前中は全く暇だったようです。しかし近年はアクティブなシニア(60歳〜75歳くらい)の集いの場所になっており、皆さん元気！元気！プールで歩いたり、筋トレルームで歩いたりスクワットをしたり、ヨガ教室に参加したりと、思い思いのペースでのトレーニングが行われているようです。何せ毎日が日曜日の人たち、毎日やってきているものですから、顔見知りになる方も多くて、お口のトレーニンングにもなっているようです。

新年3日には、初ラウンドとしてゴルフに行ってきましたが、夜になると発熱してダウン。翌4日の初出勤を休み、年始の挨拶回りもできずじまいのスタートとなってしまいました。情けないや。。。夏から始めたスポーツジム『コナミ』での筋肉トレーニングのおかげで、気力は充実、『風邪なんぞ引きやせんわね！』と思っておりましたが、ううん、油断しましたかねえ。。。。

健康法師の独り言 パート 73  
アクティブシニアになるべし！



## 編集後記

皆さま、今回の通信はいかがでしたか？皆さまからいただきました数々のメッセージ、拝見しております。いつも通信を見ていただきまして、本当にありがとうございます。皆さまのお声を励みに、今年一年がんばっていきますので、宜しくお願いいたします。 松村

