



LINE@ (ID:@sqr1352z) で友達登録すると営業時間やメニューに関する情報が届きます

滝沢探訪

滝沢のいいもの
みつけた!

食堂 笹もり

滝沢浄水場近くにひっそりと佇む食堂。店主の笹森悠太さんは先代(祖父)が盛岡市の鉄板焼き屋とともに始めたこの店を継いだ2代目。昼の営業ではラーメンや定食が中心ですが、夜の営業では鉄板焼きも提供し、宴会での利用も可能です。おすすめは青唐辛子を使った南蛮味噌ラーメン。辛みの中にも甘みがあり、辛いのが苦手な人も食べやすい味付けになっています。店の入口でハバネロなどを自家栽培し、赤唐辛子のメニューも現在試作中とのこと。笹森さんは「多くの皆さんに自慢の南蛮味噌ラーメンを食べに来てほしいです」と話していました。



もつ南蛮味噌ラーメンも人気メニュー

食堂 笹もり

滝沢市鶴飼鬼越 13-4

☎ 687 - 4212

営業時間/昼営業 正午~午後3時

夜営業 午後6時~午後9時

定休日/不定期 (月2回程度)

おいしいレシピ

【チャグチャグサラダ】



【材料】

切り干し大根 50 g、ニンジン 16 g、ハム 8 g、キュウリ 16 g、卵 8 g、酢 小さじ4、しょうゆ 小さじ2、上白糖 小さじ1と1/2、ごま油 小さじ2

【作り方】

① 切り干し大根は水で戻し、長い場合は食べやすい長さに切る。人参、ハム、キュウリはそれぞれ千切りにする。卵は錦糸卵にする。ドレッシングの材料(酢、しょうゆ、

今月は つばめ幼稚園 からのご紹介!



本年度も新しいお友達を迎え、給食では苦手な物も「ひとくち食べよう!」とみんなで声を掛け合い毎日頑張っています。チャグチャグサラダは産直ふれあいさんから教えていただきました。色とりどりの千切り野菜は馬コの飾りをイメージしており、園でも人気のメニューです。切り干し大根は少し固めにゆでることでそしゃくを促すことができます。

上白糖、ごま油)をボールに入れ、混ぜ合わせておく。

- ② ニンジン、切り干し大根をゆでる(ニンジンが柔らかくなったらOK)。
- ③ ②を流水で冷まし、絞って水気を切る。
- ④ ③とハム、キュウリ、錦糸卵を合わせたものを①のドレッシングで和えれば完成。

【ワンポイント】

錦糸卵を作るときは、薄く溶いた水溶き片栗粉を卵に入れると破けにくくなります。