



安心工房 ご利用のみな様へ



● 野菜のおはなし



【ふきのとう】
花言葉
「待望」「愛嬌」
「真実の一つ」
「仲間」

早春に芽吹く「春の味覚」の一つで、その独特の滋味を待ちかねられる存在であることから。また複数本まとまって芽吹く姿のほほえましい様子をたとえたものでもあるらしい。独特の風味を食用とするほか、せき止めや健胃に効果がある漢方としても古くから使われています。



できました

「食養御膳」「食養御膳L(エル)」

★ 5月のおこんだて ★

春らしくなってきました。5月のおすすめこんだてです。鶏肉と春キャベツのバンバンジー、春野菜のピクルス、鶏肉と筍の甜面醬炒め、ピーマンと野菜のソテー、小松菜とちくわの酢味噌あえ、麻婆大根。春キャベツや春大根、新人参、小松菜、筍、旬のお野菜をたっぷり使って5月も美味しいお惣菜を作ります。

詳しくは
「安心工房ちよばい品5月」をご覧ください

～Side Dish～ 事務のご連絡



● 5月の第1週発送は 5月10日(金)となります

4月27日(土)から5月6日(月)まで祝日があります為5月3日(金)は通常の発送がありません。ご不便をおかけいたしますが、どうぞよろしく願いいたします。

● 4月30日(火)は特別週につき「お急ぎセット」 「選べる人気の単品お惣菜」のみの注文締切 (午前9:00まで)となります

発送は5月2日(木)。着日指定は5月5日(日)迄お受けできます。6日(月)のご指定はできませんのでお受け取りよろしく願い致します。

新発売の「ぼたもち」。たくさんの方々に買ってあげ頂きありがとうございます。とうございました。

自宅で食べた人、会社や行楽地で食べた人、いろいろな所で召し上がったようです。その中でも数人のあんこ好きの方から、もう少しあんこが欲しいという声もいただきました。十分多くしたはずなのに塩分や糖分を抑えたあんこだったため食べやすいせいもあり、あんこをもう少し食べたかったです。そこで「たっぷりあんこぼたもち」に調整しました。

あんこ好きの方に、またちょっと疲れた時に、渋茶のおともにお召し上がり下さい。

安心工房 米山 正

四月のご挨拶

5月の新しい人気お惣菜

主食

○野菜ときのこの
ガーリックパスタ



○手捏ねハンバーグ
大麦ソース

主菜



主食

○たっぷり野菜の
クリームパスタ



★ 大人も子供も
みんな大好き

スパゲッティ
新登場!!



ご意見・ご感想お便りありがとうございます

初孫が誕生し、2月より息子夫婦のところへ「ふたりの夕食セット」を送ることにしたところ、味も食材も大好評です。安心な食材で母乳育児をサポートするために、4月からは食養御膳L(エル)1セット月4回コースを継続していきたいと思っております。 埼玉県 I様

ぼたもち自然解凍で美味しくいただきました。お茶でゆったりとした時間を楽しみました。 東京都 Y様

お惣菜袋のラベルの字が小さくて読みにくいと母が申ししております(高齢者には調理時間など見えにくい)。改善を検討していただければ幸いです。

広島県 M様
以前にも同様の意見を頂き、色を変えたり、スペースに合わせて大きしたり心がけています。原材料記載のスペースにより他のスペースが狭くなってしまいご不便をおかけして申し訳ございません。検討させていただきます。

この紙面の詳細は同封のチラシと注文用紙に掲載しています。

詳しい情報は安心工房 HP <https://www.anshinkoubou.co.jp/> をご覧ください。





全ての手作業に
思いを込めて



「選べる人気の単品
お惣菜」で販売中!
今回は
食養御膳のメニュー
に取り入れました

無添加
ははの味



韓国の合わせ調味料の総称ヤンニョム。甘辛さのバランスが難しいのですが、工房では無添加で手作りの味を大切にしています。手羽先を香ばしく焼いて、コチュジャン、にんにく、はちみつなどの調味料でじっくりと絡ませて甘辛く味付けしています。

辛さが控えめなのでお子様も美味しく食べることができます。おかずに、おつまみに、おやつに…いかがでしょうか。私のおすすめの一品。ぜひご賞味ください。(長谷川)



鶏肉は食べやすように
人気の菜彩鶏のむね肉



余分な水分を取り除き
ながら広げます



片栗粉をまぶしながら
手際よく並べてい
きます。

食養御膳4月1週

- 主菜
「ヤンニョムチキン」
- 副菜
「根菜のごま醤油和え」

人気お惣菜のヤンニョムチキンは手羽先で、食養御膳は食べやすい大きさに切った菜彩鶏むね肉。食感の違いをお楽しみください

味の秘訣は・・・



オーサワのコチュジャンと地元山形養蜂場のはちみつ



大鍋にたっぷりの量を入れてよく混ぜながら煮詰めていきます



ジューシーに焼き上げた鶏肉を大鍋に静かに入れ甘辛く味をつけます

安心工房で使っている 安心な調味料のご紹介



「手仕込み麹味噌」 三吉麹屋

HPより一部抜粋

麴を造り始めたのは元禄時代の初め頃(1680年代)、紅花の商いを営むと共に、三百年以上にわたり麴の製造をしてまいりました。米どころ山形の美味しいお米と厳選された丸大豆を代々受け継がれた製法そのままに、木の大樽でじっくりと熟成させました。味よし、色よし、香よし。三拍子そろった三の吉(よし)。熟練の技と時間が醸し出す、風味豊かな天然醸造のお味噌です。

副菜の「根菜のごま醤油和え」も「選べる人気の単品お惣菜」で販売中!

～お申込み締め切りと発送のお知らせ～

※4月30日(火)は特別週の為「お急ぎセット」と「人気お惣菜」のみの注文締切日となります(発送は5月2日(木))

●「食養御膳」「ふたりの夕食セット」

申し込み締切日時	発送日
4月9日(火) 9:00	4月4週分 4月26日(金)
4月16日(火) 9:00	5月1週分 5月10日(金)
4月23日(火) 9:00	5月2週分 5月17日(金)
5月7日(火) 9:00	5月3週分 5月24日(金)

●「冷凍ごはん」「お急ぎセット」 「選べる人気の単品お惣菜」「他社製品お取り扱い」

申し込み締切日時	発送日
毎週火曜日 9:00	その週の金曜日最短

●「安心ミート」毎週お届け

豚肉: 平田牧場 鶏肉: 千葉産直つくば鶏

申し込み締切日時	発送日
毎週火曜日9:00	翌週金曜日

●「ちわっす魚屋さん」月1回お届け

申し込み締切日時	発送日
5月7日(火) 9:00	5月17日(金)

●「安心干物」月1回お届け

申し込み締切日時	発送日
4月23日(火) 9:00	5月17日(金)