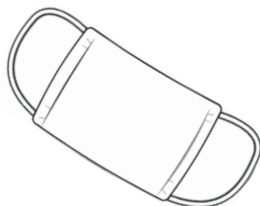


加茂 まちなか探検

今回のテーマは…

オリジナルマスク

ウイルス予防やマナーだけでなく、おしゃれアイテムとしても定着しつつあるマスク。今回は、ニット産業が盛んな町、加茂ならではのハイクオリティなオリジナルマスクや、幻の織物で作ったマスクなどをご紹介。手作り派の方には、材料選びから縫い方でアドバイスしてもらえ、お店を紹介します。



1枚／1,800円(税別)

創業 平成 27 年
 住 加茂市駅前 3-5 2F
 TEL 0256-46-8798
 営 9時～16時
 休 土・日曜日(オープンラボ開
 催日は土曜 13時～17時営業)
 HP <http://www.gfgs.net/>

加茂のおすすめスポット

加茂の名物おにぎり屋青木館屋さんの寿司折。昔ながらの懐かしい味です。

当社は、生地編み立てから縫製まで一貫してボーダーカットソー等の受注生産を行っています。オリジナルマスクは、表面はオーガニックコットンを、肌に触れる面は天竺の綿素材を使用。ひもは柔らかく調節可能なので耳が痛くなる心配がありません。色とデザインはそれぞれ3種類あり、ボーダー柄はカットソーと同じものを使用しています。また、当社はファッション業界から食品廃棄物を再利用するプロジェクト「FOOD TEXTILE」に取り組み、グレーは赤カブ、ピンクは桜で染色した糸を使っています。環境にも肌にも優しく、肌ざわり、つけ心地の良いマスクです。ご購入は当社HPよりご注文いただけます。

G.F.G.S. original MASK



具だくさん! あらいんち流 春巻き(えび編)



作り方

1. 干しいたけとたけのこは千切りに、ニラは根元を切り落とし、3～4cmに切ります。えびは殻、尻尾、背ワタを取り1cmに切ります。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1の材料ともやしを炒めます。
3. 火が通ってきたらAを入れて味付け。
4. 味が整ったら、干しいたけの戻し汁でといた片栗粉を入れ、とろみが出てきたらごま油を少し加え、具の完成!
5. 具の熱がとれたら、春巻きの皮からはみ出ないように置き、包みます(下の図をご覧ください)。
6. 180度位の油で揚げ、きつね色になったら出来上がり!

春巻きの包み方

- ・皮の角が手前にくるように置く。
- ・の部分に具をのせます。
- ・手前の角を上の方に折り、両端を内側に織り込んで棒状になるように包み込みます。
- ・の部分に水でといた小麦粉を塗って、皮を閉じます。

美味しく作るポイント

- ・なんといっても揚げたてアツアツが一番おいしいので、5と6の手順は食べる直前にしましょう。
- ・材料を大きめに切ると食感が Good!
- ・具を入れすぎると失敗することがあるので、ご注意ください。

* レシピ提供 *

カフェギャラリー あらいんち 新井恵美子さん

【住所】加茂市新町2-1-17 【電話】0256(52)3299

【営業時間】火水木土10:00～18:00

* 店内貸切可 (要予約)。18時以降の時間帯はご相談ください。
 ~コンサート等の会場としてもご利用いただけます。*



材料 (5人分/10本)

- ・春巻きの皮…10枚
- ・えび…100g ・もやし…100g
- ・ニラ…80g ・たけのこ…250g
- ・干しいたけ…4枚(水で戻す)
- ・醤油…50cc ・みりん…25cc
- ・すりおろししょうが…10g
- ・片栗粉…15g ・小麦粉、水…適量
- ・干しいたけの戻し汁…40cc
- ・サラダ油…適量 ・ごま油…少々



パフェはじめました

- ・チョコパフェ
- ・フルーツパフェ
- ・抹茶パフェ

ランチは
 ボリューム満点!



日替わり定食(生姜焼き or フライ)の他に
 ナポリタン、ハンバーグ、グラタン、チーズ
 焼カレー等をご提供★

お店にはりっちゃん(娘さん)の

作品が並びます。
 カラフルな絵や
 がわいい人形達と
 一緒におくつろぎ
 ください。

