

おいしいお店紹介

「つくる」と「たべる」をむすぶカフェ



農Cafe 八十八屋

住所：洲本市中川原町中川原 92-1
 営業時間：ランチタイム 11:00～14:00
 ティータイム 14:00～17:00 (L.O. 16:30)
 定休日：木・金 電話番号：0799-25-8086
 HP：http://hachijuhachi-ya.com/

「農家」と「食卓」、「生産者」と「消費者」をむすぶことをコンセプトとしたカフェ「八十八屋」。ここでは、季節ごとの淡路島産野菜をふんだんに使った「八十八屋ランチ(1600円)」に、淡路名産の玉ねぎを使った「玉ねぎガトーショコラ(400円)」をはじめ、野菜の食感や風味を活かしたユニークなメニューをお楽しみいただけます。姉妹店である珈琲工房「陸式(ろくしき)」焙煎のこだわり珈琲も魅力のひとつ。ゆったり空間で、憩いのひとときを過ごしませんか？是非、お越しください。

八十八屋メニュー (※ランチ#14:00まで、スイーツ#14:00まで)

◆ランチ		
八十八屋ランチ	1600円	
スペシャルランチ	2400円	
◆スイーツ		
玉ねぎガトーショコラ	400円	
豆腐のチズケーキ	400円	
ごぼうとブルーベリーのココアパウダー	400円	
タッチベイビーパンケーキ	500円	
◆ドリンク		
八十八屋オリジナルブレンド珈琲	400円	
チャイ	500円	



▲季節の野菜をたっぷり使った八十八屋ランチ(1600円)。前菜、スープ、スイーツとドリンクがついたコースメニューです。



玉ねぎガトーショコラ(400円)



タッチベイビーパンケーキ(500円)

エーカリ特典クーポン

ドリンク半額

このエーカリ通信をご持参ください。期間：2018年2月未まで(※1枚につき1グループ何名様でも割引可能。一杯目のみ適用されます。)



◀シックで落ち着いた雰囲気の内。日の入りが早い今の時期、店内がほのかに暗くなる夕方の時間帯は特に趣があってオススメです！



てっさにヒレ酒、皮刺しと、様々な頂き方ができる旬のふぐ。その身に毒を持つことで有名ですが、中でも特に危険な部位である卵巣が食品として販売されているってご存知ですか？「ふぐの卵巣の糠漬け」はふぐの卵巣を塩と糠に漬け、2年以上発酵させることで毒性を取り除いた石川県の郷土料理です。カラスミやチーズに似た味わいで、お酒のあてにぴったりだそう。通販で取り寄せることもできるので、一度試してみてもいいかも。



IMOTO

井本産業株式会社

〒656-0143
 兵庫県南あわじ市中条中筋1578-2
 TEL. 0799(45)1031(代) FAX. 0799(45)1035
 (ホームページアドレス)http://www.imotosangyo.jp

ハートでおつきあい

リフォームなら リファインあわじ緑 TEL: 0799(45)1555



平成三十年 元旦



今年も私たちは「ハートでおつきあい」をモットーに 快適な暮らしづくりと産業振興のお手伝いに一所懸命努めてまいります

戌

◆ふれあい企画年間予定表

1月 アクセサリー教室 3月 お料理教室 4月 バスツアー
 5月 ヨガ教室 7月 DIY教室 8月 納涼祭

※詳細は今後のユーカリ通信で随時お知らせします(予定は変更になる場合があります)

今年も一年よろしくお願ひします!

お客様担当チーム



製造・配送担当チーム



本年もきちんとした
仕事ができますよう、
お正月から気持ちを
引き締めてまいります!



井本社長



技術担当チーム



暮らし快適子チーム



業務支援子チーム



リフォーム子チーム

■ Panasonic リフォーム Club リファイン あわじ緑

IMOTO 流 ステキリフォーム



ご紹介コーナー ~バスルーム編~ 南あわじ市K様



<工事内容>

- 浴室改修
 - ・システムバスの設置 (タカラスタンダード ぴったりサイズ レラージュ)
- 脱衣室改修
 - ・洗面化粧台取替 (Panasonic ウツクシリーズ)
 - ・洗濯機用防水パン新設
 - ・建具取替 (片開きドア ⇒ アウトセット片引戸)
 - ・内装改修 (床・壁・天井)



工事金額
250万円

工事日数
9日

<お客様の声>

以前はタイル貼りで、シャワーを掛けながら入浴するぐらい異常な寒さでしたが、今はとても暖かくてリフォームして本当に良かったです。お掃除もとても楽になりました。

あご入り 鯉ふりだしクッキングレシピ



蟹サラダ

<材料>

蟹のむき身.....お好みの量
数の子 (塩抜きしたもの).....2本
ミニトマト.....5~6個
フリルレタス等.....2~3枚
オリーブオイル・マヨネーズ...各大さじ1
あご入り鯉ふりだし.....1袋

<作り方>

- ① コップにあご入り鯉ふりだしと 500ccの水を入れて約 30 分おく。
- ② 蟹をほぐし、数の子は 2~3cm に切る。ミニトマトは半分に切る。
- ③ コップからだしの袋を取り出し、オリーブオイル、マヨネーズを混ぜる。
- ④ ボウルに蟹と数の子を入れて、③を混ぜる。
- ⑤ お皿にレタスを敷き、④をのせてミニトマトを飾る。

旬の蟹と、数の子を使ったあっさりサラダ!
おせちの残り物で作ることができるアレンジレシピです。

※あご入り鯉ふりだしは当店でお取り扱いしています。



はちみつで風邪予防!

お菓子に料理に、色々使えるあま〜いはちみつ。実は殺菌力・保湿効果・疲労回復効果に優れた、風邪にうってつけの食品なんです!



● 食べる時は生で

はちみつの栄養価を取り入れるには生のまま食べるのが良いとされています。熱を加えると栄養価や酵素が壊れてしまい、風邪予防のような効果は期待できません。温める時は40度を目安に、それ以上熱くなってしまうよう注意しましょう。

また、1歳以下の赤ちゃんにはちみつを食べさせてはいけません。

● おすすめの食べ方

【ホットミルク】

温めたミルク200mlにはちみつ大さじ1杯を入れます。甘さが足りなければお好みではちみつを足しましょう。寝る前に飲めば安眠効果も期待できます。

【はちみつ大根】

いちょう切りにした大根を容器に入れ、ひたひたになるまではちみつを回しかけ、3時間~1日漬けておきましょう。できたシロップをそのまま頂きます。飲みづらい場合は紅茶や牛乳で割ると良いでしょう。咳止めや喉の痛みを和らげる効果があります。

【はちみつ口含み】

はちみつを大さじ2杯口に含み、5分経ったらうがいをして吐き出します。はちみつの殺菌作用が、口内のウイルスを除去してくれます。