

ミスタ刊フジ子成瀬菜生&日南理紗 福しん「生ビール3点セット」に大満足

ポリウム満点の中華料理と、ともに、キーンと冷たい生ビールを味わおう。中華料理チェーン店「福しん」では、お得意な「生ビール3点セット」(1000円)を展開中。4代目ミスタ刊フジ子成瀬菜生と写真と、特別賞の日南理紗、同左が、このほど、浅草ROX前店に来店して実食した。

福しんの「生ビール3点セット」には、マール・豆腐・野菜炒め・ワンパイロウ(2人前)・回鍋肉・レバニラ炒めの中から1品を選び、生ビール(1杯)、さらにギョウザもついてくるという仕組みだ。同社の高橋順社長は、「料理はミニサイズではなく、通常サイズでの提供です。ぜひ生ビールと一緒に楽しんでください」と話す。中華料理と生ビールのコンビネーションに、ミスタ刊フジ子

9月19日から期間限定で2年ぶり発売

ハーゲンダッツ「吟撰きなこ黒みつ」

ハーゲンダッツ ジャパンは、ミニカップ「吟撰(ぎんせん)きなこ黒みつ」(92g、351円)を、9月19日から全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどで期間限定発売する。「華もちシリーズ」の商品で、アイスクリームと柔らかく伸びるもちを組み合わせているのが特徴だ。

2年ぶりに登場の今回は、焦がしきなこを使用したアイスクリームに黒みつソースを混ぜ合わせ、柔らかくもちを載せてい



る。もちの上には、北海道産大豆のみを使用したきな粉をトッピングしており、和スイーツとして楽しめる。

問い合わせは、同社(0120・190821)。



「生ビール3点セット」は、お得意な「生ビール3点セット」(1000円)を展開中。4代目ミスタ刊フジ子成瀬菜生と写真と、特別賞の日南理紗、同左が、このほど、浅草ROX前店に来店して実食した。

「生ビール3点セット」は、お得意な「生ビール3点セット」(1000円)を展開中。4代目ミスタ刊フジ子成瀬菜生と写真と、特別賞の日南理紗、同左が、このほど、浅草ROX前店に来店して実食した。

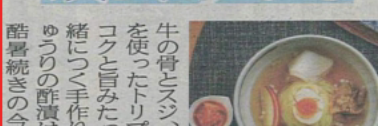
「生ビール3点セット」は、お得意な「生ビール3点セット」(1000円)を展開中。4代目ミスタ刊フジ子成瀬菜生と写真と、特別賞の日南理紗、同左が、このほど、浅草ROX前店に来店して実食した。

焼肉百名店の冷麺セット(宮城)

【問い合わせ】
焼肉仔虎(トラクシイ)022・226・7550
宮城県名取市閑上東1の3の1
https://www.kotora-shop.com

宮城県の仙台市と利府町に店舗展開する焼肉仔虎(こい)で人気なのが「焼肉百名店の冷麺セット」だ。同店は食べログで高評価の焼肉百名店に5年連続で選出の人気店。米沢牛、仙台牛、山形牛などの銘柄和牛が楽しめる。

盛岡式でオリシナルの冷麺は厳選小麦の喉ごしなめらかな歯切れの良い麺が独特の嚼み応えが特徴。米沢



牛の骨とスジ、丸鶏と魚介を使ったトリアルスープがコクと旨みたっぷり。一緒に手作りキムチときゅうりの酢漬けも本格的。酷暑過ぎる今夏には絶好

料別。

「麺はなるべく多めのお湯でゆで上げてほしい。仕上げに刻みねぎや、ま油を加えると和風の香りが豊かな冷麺に。また、胡麻だれやラー油を加えると担担麺風になりおいしくなる」

(同店)
1セット2食入り(麺150g・特製スープ250g・冷麺キムチ30g・きゅうり酢漬け20g各袋)で1600円(税込)。送料別。

「銭湯」は、早川利光氏が描いた「富士山」。



また、樹齢1000年以上の古代檜を使用した「檜風呂」のほか、白湯の「ジェット風呂」や「電気風呂」や「サウナ」も。湯めぐりが満喫できると老若男女に人気だ。

「遊び心のある父が、おもしろいだろうと、いつの間にか入り口の天井にディスコライトを付けたり、ビルの壁にコピーを描いたりしました。そんな自由な発想を大切にしながら、お客さまに喜んでいただけるように銭湯を続けていきたい」と、大典さんは語った。

東京都大田区仲六郷3の23の6。090・8490・8272。営業15～22(土日祝10～)。木休。料金大人(12歳以上)520円、サウナ720円(入浴料込み)。

オフィス向けウォーターサーバー「Aube」

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

「Aube」は、1999年の重いついては、ウォーターサーバー「Aube」の下部に装着するスライドシステムを取り入

台所男子指南・講師 高橋晴美(フードライター)

【作り方】
①ネギは小口切りに、カニカマボコはさいておく。

②大根は皮をむき細く金ですりおろし水気をよく絞る。

③ボウルに卵を割り入れ塩を加えよくかき混ぜ、その中に①を入れ全体を混ぜ合わせる。

④フライパンに油を引いて中火で熱し③を流し入れ、焼きながら端から巻いていく。

⑤④を冷ましてから4等分に切り分け器に盛り、そのうえに②をのせる。

【材料(2人分)】
卵 3個
万能ネギ 2～3本
カニカマボコ 適量
大根 1/4本
サラダ油 小さじ2
塩 小さじ1

「水木しげるロード」にお目見えした漫画の妖怪キャラクターの新作影絵「鳥取県境港市」

「水木しげるロード」にお目見えした漫画の妖怪キャラクターの新作影絵「鳥取県境港市」

「水木しげるロード」にお目見えした漫画の妖怪キャラクターの新作影絵「鳥取県境港市」

「水木しげるロード」にお目見えした漫画の妖怪キャラクターの新作影絵「鳥取県境港市」