

まんまんちゃん ニュース



株式会社高田
大聖寺永町56
☎ 72-1275
第45号

みきおちゃんご挨拶

この数年苦しめられてきたコロナ禍も、ようやく終わりを迎えつつあるようです。お葬儀の場面においても、想いのある人たちが皆、心おきなく語り合える場所を提供できることは本当に良いなあ、しみじみ感じています。しかしながら、いまだに感染者はゼロではなく、また世界では戦争や飢饉など、悲しみや困難に直面している人たちもおられます。私達は自分達のできる場所で、出来ることを一つ一つ精一杯取り組む。そんな一隅を照らす人でありたいと願っています。

探検チョコチョコぼくの町

北陸新幹線の開業に合わせて誕生した加賀市の新ご当地グルメ「加賀カニごはん」が、4月1日にリニューアルしたという事で取材に行ってきました!! 「加賀カニごはん」は、橋立港で水揚げされた香箱ガニ1杯を使い、旬の野菜や魚を使った小鉢などがセットになったご当地グルメです。この「加賀カニごはん」は加賀市の4つのお店で食べることが出来ます。今回取材させて頂いたのは、その中の一つ、かが幡亭の代表 水口清仁さんです。かが幡亭で食べることが出来るのは、蒸すことで酸味のとんがった酸味をまろやかな味にした「カニの身と内子、外子のあったかせいそう寿司」と、加賀野菜である金時草を練り込んだ麺を使った「熱々カニ出汁の海鮮かき揚げ手延べうどん」などがセットになった「加賀カニごはん」です。「加賀カニごはん」には、食材の産地や器の種類などが決められた9個のルールがあり、毎年4月1日にリニューアルすることになっています。そのため、毎年趣向を凝らし新しく開発されたメニューを食べることが出来るんです!! かが幡亭の代表 水口清仁さんは「新幹線の開業に合わせて観光客の為に開発された加賀カニごはんですが、ぜひ加賀の方にも食べてみてほしい」と話していました。1度「加賀カニごはん」を食べてみてはいかがでしょうか?



イベント報告

令和5年3月6日にフラワーショップカレン 浅倉武揚様を講師にお招きし、フラワーアレンジメント教室を開催致しました。コロナ禍中は出来なかったイベントを無事開催することが出来ました! 久しぶりの参加型のイベントという事もあり、皆様楽しくお花を造っていらっしゃいました。私もスタッフ一同皆様と一緒に楽しい時間を過ごすことができ、うれしく思っております。ご参加いただきました皆様ありがとうございました!!

編集後記

今回は「加賀カニごはん」を紹介させて頂きました。かが幡亭の代表水口清仁さんのお話を聞くだけでだんだんお腹がすいてきてとっても食べたくなりました(笑)。新型コロナウイルスも5月8日から5類へ移行されるので、お出かけの機会が増えてくると思います。お出かけの際にはぜひ「加賀カニごはん」を食べてみてはいかがでしょうか。地元加賀の魅力を再発見できる機会になると思います!!

ニュースターのご感想やご質問などお気軽にご連絡ください。
アドレス <https://www.takada-sougi.co.jp>
FAX 72-1265

できあがり



タカダの
公式LINEアカウント

