

Yukai

あなただけの「ユカイ」見つけましょ!!



日専連NICC



あなたのセカツをユカイにする
とってもハッピーな情報が満載です。

会員情報誌

ユカイ

2011.12 vol.123

2011年(平成23年)12月10日発行
「ユカイ」第123号
発行:株式会社日専連ニッコウ・レレクション
〒090-8729 北見市北2条西1丁目 tel.0157-24-2000
制作:株式会社トイズプランニング
〒090-0040 北見市大通5丁目1-11 カンテック北見ビル2F
tel.0157-24-8337

www.nissenren-nicc.co.jp

日専連ニッコウで検索



もういくつ寝ると...お正月♪

お正月はやっぱりお雑煮が食べたい! おいしいお雑煮を作ろう



もうすぐお正月。お正月にかかせない料理のひとつが「お雑煮」。日本の伝統料理「お雑煮」は、地域や家庭によって実にさまざまです。皆さんのお宅ではどんなお雑煮を食べていますか?今月のユカイは「お雑煮」レシピをご紹介します。アンケートの結果も発表します。

北見市の「ちさん亭」料理長の山本公さんに、同店のオリジナル「博多雑煮」の作り方を教えてもらいました。肉や魚など具がたくさん入ったお雑煮を作ってみませんか。

(材料4人分)

- 鶏もも肉/80g
- 魚のすり身(かまぼこでもよい)/60g
- ぶくなどの白身魚/160g
- 串エビなど有頭エビ/小4尾
- きのこ(大黒しめじやしいたげなど)/4個
- 栗駒(生茹)1cm幅に切ったもの/4個
- 京人蔘(人蔘でもよい)/適宜
- 焼いた餅/4個
- 三つ葉/適宜
- かつおぶし(できれば上質のもの)/50g
- ごんぶ/4g
- 水/800cc
- 酒、塩、薄口しょうゆ/適宜

(用意するもの) 蒸し器、土瓶蒸し用や茶碗蒸し用あるいは小鉢などの器4つ

(準備) ☆吸い地(つゆ)を作っておく。
① 面く絞ったフキンでこんぶの表面の汚れを取る。
② 鍋に水とごんぶを入れ、中火〜弱火で沸騰させないように15分以上火にかける。こんぶを取り出し、かつおぶしを入れて火を止める。
③ 1分ほど置いたらペーパータオルなどで静かにこす。
④ 酒少々と塩で味を調え、香り付け程度に薄口しょうゆを2、3滴たらす。

作り方

- 1 鶏もも肉、白身魚は一口大に切りそれぞれをさっと蒸通ししておく。すり身も一口大に茹でしておく。
- 2 エビは殻付きのまま、背中側に切り込みを入れて背ワタをとっておく。(イラスト1参照)
- 3 京人蔘は飾り切り(末広切り・イラスト2参照)、きのこは縦半分に切る。
- 4 ①〜③と他の具材を4つの器に分けて入れ、一番上に三つ葉をのせ、静かに吸い地を器の8分目まで流し込む。
- 5 蒸し器に並べ、12〜15分、蓋をして蒸して完成。

(イラスト2)

- 1 末広切り
- 2 にんじんは4つ割りにして、芯の三角部分を切り取る。
- 3 皮をむいて面とすりす。
- 4 長さの半分くらいまで、7〜8本の切り込みを入れる。

ポイント 蒸す時、器に蓋が無い場合は水蒸気が入らないように蒸し器の蓋と本体の間にフキンを挟む。

日本料理のお店「ちさん亭」では、季節ごとに旬の食材を使った一品料理が味わえます。人気の「たちの天婦羅」(950円)や、ふく、あんこう、すっぽん料理などもあり、夜のコースは4,000円から。御節料理の予約を12月24日(土)まで受付中。詳しくはお電話で。

日専連カードご利用下さい。

北見市北3条西3丁目6番地 北見ピアソンホテルB1F
TEL.0157-25-1164、日・祝定休
11時30分〜14時、17時30分〜22時 (L.O.21時30分)

お雑煮 我が家の常識

会員様アンケートに寄せられた、各ご家庭でのお雑煮のこだわりについてご紹介。参考にしてみませんか?

- お雑煮は、年越しそばの残り汁を使う。
- みそ汁に豆餅を入れるのが一番!
- 薄く切って煮た大根をお椀の底に敷きます。これってお餅がくっつかない為かも。
- 主人の実家では、ご飯も入れます!びっくり!!
- 松の内まで色々な味のお雑煮を作ります。1日目はかつおだし、2日目は赤みそといった具合。

餅へのこだわりいろいろ

- 自家製に限る!!
- あんこ入り!!
- こんがり焼き目をつける!!
- 焼かないでトトロ口にする!!
- ニコニコで過ごすの意味から必ず2個食べる! などなど...



Yukai 12月分プレゼント

応募方法は2通り!!お好きな方法でご応募ください。

ハガキでご応募の場合
プレゼント応募券をハガキに貼って(郵便番号)(住所)(氏名)(年齢)(電話番号)(アンケートの答え(任意))(ご希望商品)をご記入の上ご応募下さい。
※注意:ご応募の際は、ご希望商品の記入が不明な場合はご遠慮ください。
宛先:〒090-8729 北見支店 私書箱57号 日専連ニッコウ「ユカイプレゼント」係
今月のアンケート:「3月9日は「ありがとうの日」、あなたは誰に、どんな「ありがとうメッセージ」を送りますか?」
※今後のYukaiに選ばれる権利を拡大させていただきます。

ネットで応募の場合
http://www.nissenren-nicc.co.jp または 日専連ニッコウで検索
(ユカイなページ)→(ユカイプレゼントに応募する)
→(必要事項と応募番号を入力)→(送信)で応募完了

応募締切:平成23年12月31日(ハガキは当日消印有効)

※厳正な審査の上、当選された方に各商品をお送りいたします。※ご応募いただいた個人情報等は会員および商品の発送にのみ利用させていただきます。

A ワーナー・マイカル・シネマス北見平日日ご招待券(ペア) 提供:ワーナー・マイカル・シネマス北見(応募総数100名) 小林あや子 荒川美子 今井一利 土屋真紀子 市川清雄	B シャングリラパオ宿泊券 提供:ニュー阿寒ホテル(応募総数468名) 長崎真弓 服部政彦	C ポウル北見「1ゲーム無料券」4枚 提供:ポウル北見(応募総数25名) 井上陸雄 末久貴一 平塚幸江 柴田幸子 沢田正	D 日清カップヌードル(スパイシーカレー)箱20食入 提供:日清食品(応募総数248名) 田村江里 佐藤久美 相馬清文 近江谷真奈美 三本紀子	E ココ・コーラフレアグラス(ペア) 提供:CANDY(応募総数23名) 上田恵	F 本「探偵はパーにいろ」 提供:ひかりや書店 北見店(応募総数19名) 盛岡和浩	G ポウル北見 1ゲーム無料券4枚・5名様 提供:ポウル北見	D (新商品) 日清カップヌードル ごはん・シーフード (1箱6食入り):5名様 提供:日清食品(株)様	E お食事券 提供:中野とうもろこし 提供:中野とうもろこし 提供:中野とうもろこし	F トリートメント 無料施術券・3名様 提供:Nicora clatree	G フレイシャルエステ ご招待券・5名様 提供:メアードフレイシャルサロン北見
--	---	--	---	--	---	--	--	---	---	---

Yukai do.como インフォメーション

ドコモショップ 日専連ニッコウ店

おかげさまで12周年 12/30(金)まで

年末ビッグプレゼントセール!

※新規、お取引のお客様より抽選で当たります。お取引金額1,000円以上の方に限りです。

特賞 ニュー阿寒ホテル シャングリラパオ宿泊券
または日専連ギフトカード 5,000円分

A賞 味覚園お食事券 3,000円分
B賞 モスバーガーお食事券 1,000円分
その他バラエティ賞など豪華景品がいっぱい!!

日専連カード presents 4コマ人生劇場 vol.61



はじめてのスマホもニッコウ店なら安心です!!

スマートフォンについてのいろいろな質問にお答えします。

スマートフォンマイスター資格者5名在籍

スマートフォン 無料体験コーナー設置
まずはお気軽にお試しください。

当店では、X i クロッシイのスピードも体験できます。

ドコモショップ 日専連ニッコウ店

TEL.0157-66-2000
北見市北2条西3丁目 アップス駐車場ビル1F
営業時間10:00~19:00(土・日・祝日も営業)

3D 2D

12月17日(土)公開 friends(フランス) ものけ島のナキ

12月16日(金)公開 ミッション:インポッシブル ゴースト・プロトコル

公開中 源氏物語 千年の謎

世界文学史上、最高峰の恋愛小説「源氏物語」。その誕生の秘密に迫る壮大な歴史エンターテインメント、誕生!

ワーナー・マイカル・シネマス北見がおすすめる劇場用映画をピックアップしてご紹介!

Yukai ユカイ特選 MOVIE PICK UP!

ワーナー・マイカル・シネマス北見

日専連カードを使って映画を観よう!!

ワーナー・マイカル・シネマス北見 vol.123

日専連NICC 200円特別割引券

有効期限:2012年2月末日まで

●本券1枚で大人200円、大学生・専門学校生100円割引(チケット購入の窓口へお出し下さい)。●他の割引(おIC3スペシャル・シニア割引・他の予約等)との併用はできません。●先行上映などはご適用されません。●スケジュールシートに指定の劇場にはご適用されません。●本券によってはご利用いただけない場合がございます。●割引サービスはご利用いただけません。