

# Yukai

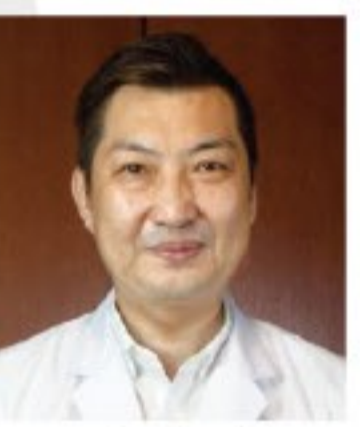
2016  
**1**  
vol.172

日専連 **NICC** 会員情報誌「ユカイ」です。  
〈パソコン〉 [www.nissenren-nicc.co.jp/](http://www.nissenren-nicc.co.jp/)  
日専連ニック 検索 ケータイQRコード

ニックのホームページにて過去のユカイで紹介したレシピを公開しています。ぜひ、ご覧下さい。



- 材料(4人前)
- 菜の花.....1束(200g)
  - 百合根.....1個(約200g)
  - 京人参.....60g
  - 塩昆布.....15g
  - 柚子.....適量
  - 白ごま.....適量
- 調味料
- マヨネーズ.....60g
  - 薄口醤油.....5cc
  - 柚子胡椒.....5g



料理長 山本 公さん

1. 百合根は1枚ずつはがして、水で汚れをきれいに洗い流す。
2. 適当な大きさに切った百合根を沸騰した湯に入れて約1分半茹でる。
3. 茹であがったらそのままザルにあけて冷ます。
4. 菜の花は葉と軸と穂先にそれぞれ分けて、軸、穂先、葉の順に茹でる。
5. 茹であがったら冷水に取り、半日くらいさらしておく。
6. 京人参は皮を剥いてマッチの軸くらいの千六本切りにし、火が通るまで茹でて、さっと冷水にさらす。
7. 水気を絞った百合根、菜の花、京人参をボウルに入れて、合せ調味料、白ごまと和えたら、千切りにした柚子を盛り付けてできあがり。



百合根と菜の花と京人参の和え物

この時期でんぷん質が糖質化されて甘みが強くとっても美味しい百合根や菜の花、京人参といった春を感じる彩りの素材を合わせた一品は、食卓もぱっと華やきます。

**ワンポイントアドバイス**  
菜の花は軸、穂先、葉で火の通る時間が違うので、別々に茹でるか、茹でる順番に注意しましょう。また、アクが強いので水にさらす時間は長めにしましょう。

**ちさん亭**  
北見市北3条西3丁目  
(ピアンソホテル3条側・地下1階)  
TEL.0157-25-1164  
ランチタイムは前日までの予約制とさせていただきます

今月のおすすめメニュー  
筍の天ぷらなど、旬料理が始まっています！ ●焼き筍

## SHOP Information

**焼肉 味覚園** 緑町店  
〒0157-36-1809  
北見市緑町1丁目1-6  
⑨17:00~23:00 ㊿不定休

**焼肉 味覚園** 北見市端野町  
〒0157-56-4129  
北見市端野町三区438-2  
⑨17:00~23:00 ㊿不定休

Yukaiプレゼントに商品提供をいただいています。ぜひご応募ください。

**ここだけでしか味わえないメニューが豊富な焼肉店**

緑町にある「味覚園緑町店」と端野町の「やきにくや」は同じオーナーが経営する姉妹店。地産の厚切り牛サガリや牛スジ共、また白老和牛など、他では味わえないメニューが数多く用意されています。

中々11月からの新メニュー、自称世界初の「十勝産豚スビ味増ホルモン」は情報誌が取材をなす、注目の高いメニューです。サクサクとした食感で臭みもない味わいは今までホルモンはちょっと苦手手といった方にも好評です。今春には冷凍庫にしておいていつでも楽しめるよう、外焼肉でも味わえます。今ではポピュラーになったトントロや白ナンゴツなども早くからメニューに取り入れるなど、常に焼肉への探究心を保持して経営されています。私のお店ではサガリとハラミを別別して出しています。素材はもうらん部位にもこだわり、質の良い肉を食へていただきたいですね。新しいメニューの開発はこれからの焼肉文化のひとつにしてもらえたらという思いがありますと林オーナー。

そんな林オーナーは野球が趣味のひと。特に「やきにくや」の店内には阪神タイガースを中心とした野球グッズが並んでいますが、たまに現役を引退した元プロ野球選手が来店することもある。最近では大阪出身のお客様も多くなっているようです。野球ファンにも見逃さないお店といえるので、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょう。

▲白老和牛 ▲厚切り牛サガリ

**夏のボーナス一括払い**  
手数料0円でご請求は7月  
お支払いはご請求前でもカード伝票の控えがあれば弊社窓口でご入金可能です  
上手にえばとってもお得!!  
もちろんポイントも貯まります。

新加盟店紹介 ★はポイントアップ店 (平成27年12月23日現在)  
★4WD専門店 愛車道 (業種/車販売) NICC取扱商品/カード・ギフトカード・クレジット・マイカー  
美幌町三橋町1丁目12-17 ☎0152-72-4518

**RARAクレジット ご入会 キャンペーン**  
1月21日(木)・22日(金)  
フクハラ三輪店 開催時間 9:30~17:00  
キャンペーン当日にララクレジットお申し込みで  
**ボックスティッシュ 5個プレゼント!!**  
RARAカードと日専連カードをお持ちください。(同一名義に限ります)ニック社員が受付する2日間限定のキャンペーンです。  
※RARAクレジットの詳細は日専連ニックまたはアークスのホームページでご確認ください。

docomo **フレッツ光** 契約の  
お客様だけに  
損している人大勢います!!  
フレッツ光の方、セット割あります。まちなかドコモへ  
**急げ!!** CMでおなじみ

まちなかドコモから  
**秘情報**  
気づいた人からお得だね  
真相はドコモショップ日専連ニック店へ!!  
アンケートに答えるとジュースプレゼント!!  
ドコモショップ日専連ニック店 北見市北2条西3丁目ナップス駐車場ビル1F  
営業時間/朝10時~夜7時  
☎0120-203-717 年中無休 ナップス駐車場2時間無料 ●体験コーナー有

**Yukai ユカイプレゼント PRESENT**

A イオンシネマ北見ご招待券(ペア):5名様 提供/イオンシネマ北見様  
B ニュー阿寒ホテル ペア宿泊券(1泊2食付):2名様 提供/ニュー阿寒ホテル様  
C ポウル北見「1ゲーム無料券」(4枚):5名様 提供/ポウル北見様  
D 日清 麺ニッポン 八王子ラーメン(1箱12食入):5名様 提供/日清食品様  
E 焼肉 味覚園 緑町店/やきにくや 共通お食事券:2名様 提供/新ウィル様  
¥1,000

**2016年 厳寒の焼き肉まつり開催!**  
厳寒の焼き肉まつりペアチケット:5名様 提供/日専連ニック  
毎年恒例の「厳寒の焼き肉まつり」が開催されます。チケット1枚2,000円で肉セットと焼酎やソフトドリンクが飲み放題、400台の七輪を用意しておりますので、ぜひご参加ください。  
応募締切 1月22日(金)  
日時 2016年2月5日(金) 17:30~20:00 場所 北見芸術文化ホール駐車場  
チケットは日専連サービスカウンターで販売中。数に限りがありますので、お早めに!

応募方法は2通り!! お好きな方法でご応募ください。

ハガキで応募  
プレゼント応募券をハガキに貼って【ご希望の景品】【郵便番号】【住所】【氏名】【年齢】【電話番号】【アンケートの答え(任意)】をご記入の上、ご応募ください。厳正な抽選の上、当選された方に各景品をご郵送いたします。

先着: 〒090-8729 北見郵便局 私書箱57号  
日専連ニック「ユカイプレゼント」係  
「年齢を重ねて変わったと思うこと」  
※今後の「ユカイ」に匿名にて掲載させていただく場合がございます。

今月のアンケート  
http://www.nissenren-nicc.co.jp  
【ユカイなページ】→【ユカイプレゼント】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: 2016年1月31日(ハガキは当日消印有効)  
※ご注意: 応募の際は、ご希望の景品の記入もれがないかご確認をお願いします。  
※応募による個人情報については弊社からのご案内または景品発送のために利用させていただきます。

前月号(第171号)ユカイプレゼントの応募総数は897通でした。当選者様の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。たくさんのご応募ありがとうございました。  
※10月号より当選者様の氏名発表は控えさせていただきます。何卒ご理解下さいますようお願い申し上げます。