

つぎはぎ通信は 緋SHOP 西田が発行しています。

つぎはぎ

第131号

2022年5.6月



〒959-2021 阿賀野市中央町2-10-10

みなさん こんにちは
今年の桜も見事でしたね!!

あなたの「イオシ」の桜はどこですか?
今度教えてくださいね。

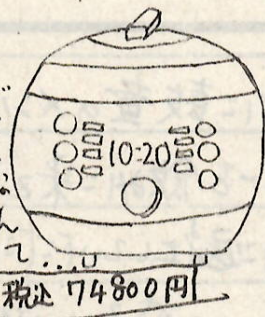
さてさて、最近、酒麩素玄米の炊飯器
の人氣がすごいです。

西田では珍しく「ヤフーショッピング」に
掲載しているのですが、毎日の様に「ホクッ」
「ホクッ」、されています。

それだけ、健康が氣になっているの
かな〜と感じます。

人の悩みは、健康、人間関係、お金、
家族、仕事...と様々ありますね...
その中でも、健康と経済(お金)に
役立っているのがこの酒麩素玄米炊飯器。

いたただけるたん
西麩素玄米を
こんなにおいしい
スイーツひとつで



西田のマスターは
胃弱なコもあり、
あの細さなので
すが、この酒麩素玄
米は負担が無い
と、**胃に**喜んでます。

一度炊くと、食べ終えるまでずっと熟成保温
してくれるので、数日間 安心していられます。
白米は、こうは行きませんよね...。それと酒麩素
玄米は、「おかず」が簡単です。そこも私たちが
続けられる利点です。

時を待つバトは
春を待つ桜の姿といえよう
静かに春を待つ桜は
一瞬の休みもなく
力を蓄えている

蓄えられた力がなければ
時が来て
成就しないう
あろう

松下幸之助



この開発者のお二人は
まさに上記の桜の様な
方々です。

最初は、専用の圧力鍋と保温ポ
ットで作っていたそうだが、「手間がかかる」
「面倒」 「上手に炊ける時と、そうでない
時がある」 続けるのも大変...という事
自身の経験から、こんなにおいしくて体

にいいのだから後世に引き継ぎたい。と同
時に、酒麩素玄米が出来る炊飯器
がどうしても欲しい!

その思いが成就して、私達も日々
おいしくいただいています。

しかも、熟成状態までも計算した
独自の炊飯技術のおかげで
最後の一杯までおいしくいただける
のです。

いただき
ます



感謝
れ。

Staffの^{スタッフ}声



お陰様で...

4月16日(土)新潟日報(朝刊)に弊店で行なったイベント「もめん展²²」の中の「絵拵」展示を取り上げていただき下越版に「カー写真」で掲載されました。

4/8(金)(イベント初回)に、とく日報社の新発田総局の女性の方が取材に来てくれました。その中でとく「えっ!!」という感じの質問が飛んで来ました。「今回の西田さんの一番の売りは何ですか?どれですか?」と想定していなかった質問があったり、それから「会期終了しても絵拵の一部は展示しますよネ!?!」と聞かれ思わず「ハイ!!」と答えてしまったので当分は展示しておくことになりました。しかし、とにかく一番うれしかった事があります。この記事で中学時代の同級生が2人「新聞にのったのを見たので顔を見に来たぞ!!」と店に寄ってくれたのです。そのうち1人は新聞屋さん勤めていて当日の新聞を西越分とは別にプラス2部と記事の部分をハウケしてくれました。月報生バンザイ!!

今年も4月より農家のちよことお年伝いかに始まりまふ。祖父の時からお米と花の球根もやっていました。チューリップ、クロッカス、アリス、ほたてん など。今は少しょう減らして、クロッカスとお米のみ。とくもあといつまでと、80までこの仕事は、自分たちのやれる事を自分たちの体力をみながら、休み休み精一杯。あと1~2年で農家を卒業する段取りもつけているらしい。とくは体力の衰えをちよこしたりしてあげると、2人には尊敬と感謝とご苦労さまと上から目線のようにおま、伝えていて。はすかいて言えたりたてておま...

KODO

大好きな鼓童が... 先日お店に鼓童のメンバーの人が水原自動車学校合宿の中コビーを飲みに来て下さり



しに私はその日はよびに遅社しいに「おめ会」が私が鼓童ファンであることも今子供が喜んでくださり合宿終了前日に来度来店して下さるのにその日は野暮用で休んだ為会えの残念!との人今鼓童の甲バメンバー「おまのこ」君様