

街の気になる情報を
ピックアップ

旬トピ!

かるかんを女性向けにアレンジ! 「フェミニンかるかん」4種の味で登場

2月に発売された「フェミニンかるかん」4個入り750円は、鹿児島の特産品を女性向けにアレンジして誕生しました。「かるかんしろくま」「紅茶かるかん」「紫芋かるかん」「いちごかるかん」の4種。味や見た目の他、香りやパッケージにもこだわり、お土産や贈り物として喜ばれそう。自分用にもぜひどうぞ。



かごしま旅の駅 魔猿城 ☎099・297・6711
鹿児島市七ツ島1-5-1 9時~16時30分 無休

映画「子どもたちをよろしく」を語る 舞台挨拶・トークショー付き上映へ

3月20日(祝) 10時10分~12時15分へ、ガーデンズシネマで、映画「子どもたちをよろしく」の上映後、本作のプロデューサー・寺脇研さんによる舞台挨拶。子どもたちをよろしく製作運動体あいさつとトークが行われます。いじめや虐待、自殺、家族の問題などに直面する、少年・少女の姿を正面から描く作品です。要予約(定員39人)、料金は一般1800円。



ガーデンズシネマ ☎099・222・8746
鹿児島市呉服町6-5(マルヤガーデンズ7階)

鹿児島弁のオリジナル絵本「むぜかあ」 子どもの名前と写真入りで宝物に!

子どもに特別感たっぷりのプレゼントを探しているなら、ラグーナ出版が手掛けるオリジナル絵本「むぜかあ」はいかが。故郷の言葉に親しめるよう、文章は全てひらがなの鹿児島弁。しかも最初と最後のページに子どもの名前と写真を入れられるので、宝物になりそうです。1冊1980円。詳細はHPで確認を。



ラグーナ出版 ☎099・219・9750
鹿児島市西千石町3-26-3階 <http://lagunapublishing.co.jp/>

余ったショウガで調

「ショウガみそ」と「ショウガ酢」で、定番メニュー

ショウガみそ

いつもの味付けを変えて
風味豊かに!



チキンとタマネギのソテー

- 材料(4人分)
鶏モモ肉
塩・こしょう
タマネギ
酒
ショウガみそ
サラダ油
A ラディッシュ
菜の花
●作り方
1 フライパン
肉を両面焼
えて炒める
2 1にショウ
3 2とAを盛

ショウガ酢

好みの野菜を
漬け込もう



ピクルス

- 材料
ショウガ酢 200ml
砂糖 大さじ2
ローリエ 3枚
赤唐辛子 2本
<種を取って小口切り>
粒こしょう 少々
パプリカ(黄色) 1個
<輪切りにして種を取る>
キュウリ 1本
<長めの乱切り>
ダイコン 100g
<皮をむいて拍子切り>
カリフラワー 1/3株
<小房に分けゆでる>

- 作り方
ショウガ酢と砂糖をさっと煮立てて、粗熱が取れたらローリエ、赤唐辛子、粒こしょうを合わせて、ピクルス液を作る。冷めたら下ごしらえした野菜を清潔な瓶に入れて、冷蔵庫で1日漬け込む
※保存期間は冷蔵庫で約1週間

今回のレシピを動画で紹介

ごはん
Go-Hunt!

「ごはん」とは、食に関する情報を動画で届けるムービーマガジン。特集で紹介したレシピの調理動画もアップされているので、ぜひチェックしてみてください!



ショウガをそのまま使って
スイートジンジャー紅茶

- おいしい飲み方
ショウガ 1/3かけ<薄くスライス>
干しリンゴ 1/8かけ<薄くスライス>
紅茶 茶葉3g、熱湯180ml
黒糖 20g
水 大さじ2
シナモンパウダー 好み

マルヤガーデンズカード

10% off

left 鹿児島ロフトも 10%オフ

EVENT & PO

