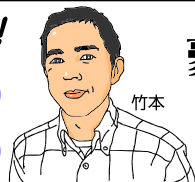


好奇心旺盛なスタッフがめぐります!  
**ASA探検隊**



豪快にかしわ網焼! ご家族、ご友人と美味しいひとときを!!  
**かしわ網焼食堂 しんさん**

今月の探検隊は、山城町上粕に昨年12月にオープンした「かしわ網焼食堂しんさん」に行ってきました。

お店は木津駅から国道24線を京都方面へ車で5分、大きな黄色の看板が目印です。お洒落でない、気取らない、懐かしい雰囲気、気軽に行ける、個性がある...そんなお店を作りたいという大将(店主)の熱い思いから、元焼鳥屋の大将が、昼ごはんにも気軽に鶏肉を食べてもらえたら、ということで「かしわ(鶏肉)を網で焼いて食べる」という、この辺りでは珍しいスタイルのお店を立ち上げたということです。

「昔の食堂をイメージして造った」という店内は、昔懐かしいテーブルや椅子、割り箸立てなど、細かなところに至るまで徹底的にこだわり、数十年前にタイムスリップしたような雰囲気を醸し出しています。



TEL.0774-86-4054

営業/11:00~14:30 \* 17:00~21:00  
<年中無休>

木津川市山城町上粕宝本5-2



懐かしい食堂風景に思わずモリモリ!

では、お待ちかねのメニューをご紹介します。

●かしわ...毎朝全国各地から届く、その日一番の新鮮な国産若鶏を使用。大将以外知らないという秘伝のタレをからめて、網焼で頂きます。網焼なので余分な脂が落ち、ふっくらとジューシーな味わいで、ご飯やビールとの相性も抜群です!

●きも...かしわ同様、秘伝のタレからめて網焼。肝が苦手な人でも「しんさんのきも」なら、新鮮で美味しく食べられるというファンが増えているとか。

●野菜かしわ汁...10種類の具材とかしわが入った味噌汁です(2~3人前)。鶏のだしが効いていて、コクもあってとても美味しいです。

●かしわ唐揚げ...お客様アンケートで、このメニューを作って欲しいというご意見に応じて、改良に改良を重ねて出来上がった大将自慢の唐揚げです。



秘伝のタレが味の決め手♪



唐揚げ・きも・かしわ網焼...



温まる「野菜かしわ汁」

●限定メニュー...国産鶏肉がなかなか手に入りにくい状況で、やっとの思いで仕入れができた「せせり」や「手羽先」などが数量限定(10人前位)であります。常連さんに人気があり、すぐに売り切れるそうなのでお早めに!!

●ご飯などのサイドメニュー...  
ご飯は地元産のお米を毎日精米、ガス釜で炊き上げられます。キャベツなどの野菜も国内産が使用され、産地表示もされていて安心です。その他、自家製キムチや味噌汁、アルコール飲料もたくさん置いてあります。

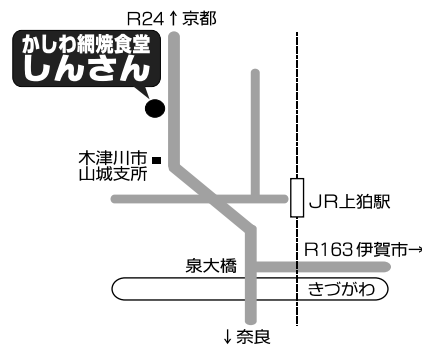


ジュー、ジュー、  
香ばしい匂いが  
たまりません!

今回、取材をさせていただいて、それぞれのメニューや店内の隅々に至るまで大将のこだわりが感じられ、自信に満ち溢れた大将の目や表情がとても印象的でした。また、スタッフのみなさんの人柄にとっても親しみを覚え、親切にさせていただいて、まるでおうちで食べているような、そんな安心感に包まれたお店でした。

初めて味わう秘伝の味噌タレは、すぐにやみつきになってしまっ、ご飯を何杯もおかわりしてしまいました(笑)。ぜひ、みなさんも一度この秘伝のタレとかしわを味わってみてください!

本紙きづウォーカーご愛読の皆さんにプレゼントをいただきました。「500円分お食事券」を5名様に進呈。ご応募はオモテ面からどうぞ。お待ちしております♪



ASA-NEWS  
ASA木津  
「秋のイベント」



竹居和彦のぶらりすけっち **参加募集**  
ごいっしょにスケッチ!!

秋の恭仁京を描きましょう♪

さわやかな秋を迎え、2回目の「ごいっしょにスケッチ」開催です。スケッチは初めてという方も、ぜひご参加ください。自由に描いて、秋のひとときを楽しみましょう。

10月11日(土)14:00~17:00 (雨天決行)

集合場所 JR加茂駅 ※恭仁京跡へ送迎  
「参加無料」定員10名 (多数の場合抽選)

《画題》恭仁京跡・恭仁小学校辺りをスケッチ  
《持参》スケッチブック、水彩絵具、携帯椅子ほか。  
2時間のスケッチ後、お茶をしながら講習会予定。  
※画材不備の方もお気軽にどうぞ。

《応募》9月8日(月)10:00より電話又は下記の申込書で。



10/11(土)ごいっしょにスケッチに参加します。

必要事項記入の上、ファックス又は直接従業員へお渡しください。電話でも受付けております。

おところ	TEL	参加総数	名
代表・参加者名(フリガナ)		交通手段	JR・バス・車 を利用
参加者全員のお名前をご記入下さい(フルネーム)		スケッチ経験	あり・なし(道具?)
①	②		

詳細は追って連絡いたします。

●お問い合わせ ASA木津 ☎ 72-0027  
FAX 72-1359

ASA木津のまかない料理♪



今月のまかない料理は、ASAスタッフ佐々木さんのレシピで~す。  
夏の疲れを撃退!  
レモン汁がさっぱりとして食欲をそそります^^★

♪さつまいもと豚肉の揚げ煮♪ <4人分>

材料 ・さつまいも 2本 ・豚バラ肉 200g ・しょうゆ 大さじ1  
・さとう 大さじ1 ・レモンのしぼり汁

作り方 ①さつまいもを乱切りにして素揚げする。  
②豚バラ肉をひとくち大に切って炒める。  
③素揚げしたさつまいもをフライパンの中で合わせてしょうゆ、砂糖で味付けをする。  
④最後にレモンのしぼり汁をかけて酸味をつける。  
レモンがなければポン酢で代用してもOK!

お散歩で会いました!



トム (アメリカンショートヘア)  
我が家の一員となって早や一年が過ぎました。元気でわんぱくとても甘えん坊で聞き分けの良い男子です。  
毎日、虫を追いかけしています。  
州見台/豊田さま