

たまなスタッフの

VOL. 7

# よもやまばなし

Happy New Year



新しい年がはじまりました！たまな商店をご利用いただき、誠にありがとうございます。  
たまな商店スタッフ通信「たまなスタッフのよもやまばなし」、今年もたわいもない話では  
ございますが、お届けいたします♪皆様の新しい年がすばらしい年になりますように。

今年もよろしく  
お願いします



スタッフ M  
たまな商店をご利用いただき  
ありがとうございます。皆さま  
に安心して商品をお届けでき  
るよう心掛けております。商  
店のお料理担当として、美  
味しい食べ方など日々研究  
中です！



スタッフ Y  
たまな商店をご利用いただき  
ありがとうございます。“近所  
のお店”のように親しみを持っ  
ていただけるように朗らかな  
接客を心掛けています。商  
店の商品をご紹介する配信  
動画も企画しています♪

別名パンダ豆ともいうよ



## くらかけ豆ってご存知ですか？

長野県の地方野菜で生産量が少なく、希少なお豆です。  
キレイなグリーンに、対照的な黒の模様様が馬の鞍に似ている  
ことが名前の由来とか。さっそく、商店お料理番長 M ちゃん  
に、「ひたし豆」を作ってもらいました！個人的には枝豆の  
食感と香ばし甘〜いお味でまったくお箸が止まりませんっ！  
ひたし豆の作り方は、たっぷりのお水で一晩浸漬させたお  
豆を、《だし汁、薄口しょう油、てんさい糖》で好みの固さに  
なるまで煮ます。2時間以上煮汁に浸してめし上げられ♪



～編集者後記～  
南紀白浜も寒い日が続いてい  
ますが、冬の次は必ず春が訪  
れます♪皆さまにとって素敵な 1  
年になりますように！

次回もお楽しみに♪

たまな商店



たまな商店 HP 掲載中の  
「白浜さんぽ365」でも  
情報をお届けしています。