

# 店長の和食料理のビックリ感動体験



今どきの中学生は野菜をまず嫌いな子が多くて、料理して出しても残念な結果がでるかな？と思いながらも、私の味噌汁とかぼちゃの煮物を出したら、なんとおかわり続出！ビックリすると同時に本物は大好きなんだ。今の味がしない農薬野菜が敏感な舌で不味いと素直に感じるだけなんだと分かり、うれしくなりました。

子供達は、よい野菜、よい発酵みそなど、体にいいものはわかるのです。味噌汁嫌いではないのです。

おかわり  
みんなにとても好評です

### 店長特製昼食

- 遠赤鍋で炊いた3分つきEMごはん
- かぼちゃの煮物
- 具沢山発酵味噌の味噌汁

私の作ったものを食べてもらうと、自分の弁当1人前を食った少年さえもおかわりをします

ウィンナーから揚げ 卵焼き

コンビニ弁当の中身をそのまま

お弁当にうつしただけ

中学生がお店に職場体験に来た時のお昼の話ですが！

毎年みんなが持ってくるお弁当の中身は同じようなものばかりなのです

おやおや

## 店長の体験

福井県は、米どころなので、米どころの他に10人のうち二人は千鳥酢と味噌を買っていき、他4人が玄米や分つきご飯に変えたそうです

その方は、遠赤鍋とEM米を買って行きました

EM米はおいしいですからね

昨日のご飯が忘れられない。今まで食べた中で一番おいしいです

ももじ

お昼ご飯を食ばせて下さい

おいしい

おいしい米です

うまい

### 店長特製和食メニュー

- ホカホカ 3分つきのご飯
- 具沢山の味噌汁
- ワカメ酢味噌和え

10人の会合の時に用事でみえた福井の方にもごちそうした時のことです

家ではおかわりをしないのに！

奥さん

2回もおかわりしました

おかわり！

ええっ！

このスープはうまい！

えっ

この野菜のにおいしさにしみわたる

おいしいです

おかわり

私ももう一回おかわりします

### 店長特製和風スープ

野菜たっぷり

おいしい

若い夫婦3組と持ち寄り食事をひらいた時のことです

素材、調味料を見直して、真においしい和食で健康を取りもどしましょう！

和食離れといいますが、私の体験から、皆さんはおいしい和食が好きです

結局2人と2回おかわりをし、用意した全部のかぼちゃを残さず食べました

おいしいです

おかわり

おかわりします

### 店長特製煮物と味噌汁

- 体があたたまる味噌汁
- EMかぼちゃはホクホク

女子中学生が弁当持ちで二人で来た時は、味噌汁とかぼちゃの煮物を出したので、おかわり続出です

計量カップ・スプーンを使わず、いつも適量で味付けなのに、正直結構美味しくできます。EM野菜・卵・肉とEM米の素材、水もこだわり、さらに遠赤鍋で炊いたり、煮たりするから道具のおかげで、美味しくできます。調味料はもちろんちゃんと発酵した物、自然塩など少々高いですが、無駄なく使うのでそんなに家計にひびかないと思います。昔美味しいと思った、中華料理店に入ったときの後悔、仕出し屋さんのがっかり料理、コンビニの素材の味がまったくしない弁当、塩素の臭いプンプンの水をだす喫茶店、何か狂っていると思います。日本の医療費の異常な多さが納得できます。

