

食のコラム October 2024

秋のイベント、学校関係や企業様の行事も増えて来ております。朝夕吹く風も肌寒くなっておりますので、皆様体調の管理には十分お気を付けくださいませ。皆様に元気と健康をお届け出来る様に毎日頑張ります！

おいしい「秋。」はじまります。

**10月15日(火)より
スタート**

今年も「鍋焼きシリーズ」の季節がやって来ました。皆様のココロとカラダをぽっかぽかに温める人気メニューです。

のっけて
丼ぶり

「のっけて丼ぶり」シリーズは、麺が付属していません。セットでご飯をご注文頂き、熱々の丼仕立てで頂くことをおすすめしています。

ああ
つつ

ふふ
うう

鍋焼きシリーズ解禁

おいしい作り方 The delicious way of making

- 1 鍋の蓋を開け、酒粕つゆと水(湯)を鍋蓋のかかる
鍋から1cm下まで注いでください。
※正確な水量は220ccです。



お湯を注ぐと、煮える時間が早まります。

- 2 固形燃料に火を点けます。
※チャッカマンなどがあると便利です。



やけどに
注意

FIRE ON

- 3 蓋をして約5〜8分、待ち逾しくても、
ぐつぐつと煮えるのを待ちます。



IT
WAIT ...

- 4 具材が煮込まれたら、スープをよくかき混ぜて、
ふうふうしながら、召し上がってください。



NOW, IT CAN HAVE!!

ラーメン、そばは麺が伸びるのが早いので、ご注意ください。

来客用、会議用のほか、社内イベントなどに特別な御弁当を承っております。

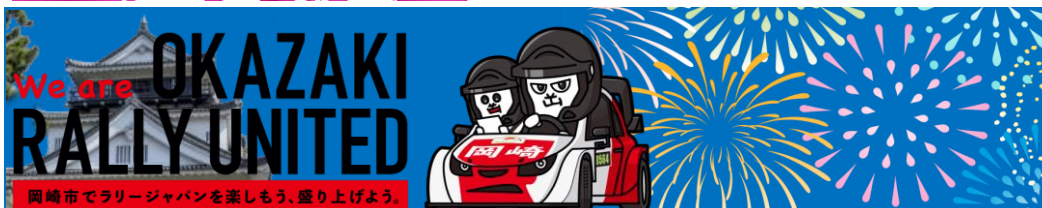


ご要望に応じ、熨斗をお付けする事も可能です。

来客用から会議用、社内イベントの各種に特別な御弁当はいかがでしょうか。
人の行きかう、集まる機会も増えてきております。人と人が気兼ねなく打ち解けられ、通じ合えるのが食の持つチカラです。大切な人や時間の充実にお手伝いさせて頂けるような特別な御弁当を心込めて、御作り致します。
予算や好み、ご要望など、お気軽にご相談お待ちしております。

おいしい秋、届きはじめました。

今年も、新米をはじめとした実りの秋の食材が入荷して来る季節です。皆さまにおいしい秋をお届けできるよう、感じられるよう、工夫して参りたいと思います。ときわ食品からの秋をぜひ見つけてください。



Webによるお客様アンケート実施中！スマホでQRコード読み取り、簡単回答。



Webによるでのアンケートは、こちらのQRコードを読み取り、ご回答くださいませ。
当社への満足度、ご意見お待ちしております。



お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召し上がりくださいませ。また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所にて保管ください。

食品の安全を守る為、納品状況に合わせ、エアコン励行にご協力御願い申し上げます。



当社HPはこちらから