

こんにちは！
めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は、「香味小夜子さんのその後&漬物レビュー」と「月見団子」の記事をお届けします。

残暑がまだまだ続きますが、**体調管理**に気をつけていきましょう！
担当：天木

香味小夜子さんのその後・・・

今年の3月に生ゴミ処理機の導入を行った㈱香味小夜子の近況です。

Before



機器を高く評価いただき、大切に長く使うための周辺環境整備や従業員の方々への注意書きの掲示など行っていただきました。



After



さらに、**機器周りの衛生環境**を心がけるよう、**蛇口の追加**、**磨きブラシ**も設置いただきました。おかげ様で、香味小夜子さんの生ゴミ処理機はピカピカの状態を保っています。

野菜残渣の処理能力が認められ、大切に扱う気持ちが伝わってきます。

従業員の方とお話する機会があり、皆さん笑顔で



「生ゴミ処理機が導入されてから
本当に楽になった～、助かるわ～」

という声を聞くことが多くなりました。感謝の声など頂くと、より一層作業に力が入り、**活力**となってきます。

折角ですので、皆様に知っていただこうと香味小夜子さんの漬物を食べてみました。



そして選んだのが「**美味かキムチ**」。特徴としてスルメ、昆布をメインにえび、かに、ほたて、ちりめん、いわしの計7つの**海鮮**が使われています。

食した感想として・・・

白菜のシャキシャキ感と昆布のコリコリ感が飽きさせず、**口を楽しませてくれます**。**海鮮風味**もあいまって、お米が食べたくなる衝動に駆られます。

お米が必須です。

辛みも少なく、食感も楽しめます！
つまみとしてもいかがでしょうか！



9月といえば、食欲の秋！

9月は日照時間が少ないため、体が安定性を求めようと**食欲**に働きかけます。

そこで、9月の風物詩である月見団子を地域ごとに少しご紹介します！

白丸型



中部～関東

あんこかぶりタイプ



関西

しずく型



愛知

つぶつぶタイプ
(ふちゃぎ)



沖縄

個人的には餡に光沢があり、綺麗なあんこかぶりタイプを食べてみたいと思いました。沖縄の団子も好奇心で気になりますね。