



クイズに答えてボトルをGETしよう!

下のQRコードを読み込んでクイズに答えていただくと、正解者の中から抽選で10名様にクリクラボトルを1本プレゼント!!



※当選者の発表はお届けをもって代えさせていただきます。回答期限:2025年3月31日23時59分

2月号の答え

『3.不純物を徹底的に除去し、ミネラルを調整しているから』また放射性物質検査や細菌検査も行っているので赤ちゃんでも安心してクリクラのお水を飲む事ができるのです!

Q.

2月よりクリクラ南九州ユーザー様限定で、スープセットを特別価格にて販売しています。3種のスープの中から好きな組み合わせで購入できる、お得なスープセットは〇円です。〇に入る金額は4つのうち、どれでしょうか?

- 1. 850円 2. 800円 3. 750円 4. 最大19%OFFの700円!

特別セットのご注文は、WEB注文もしくは配達員にお尋ねください!

鹿児島支店 下村の

おべんとばこに

鶏チリ&ほうれん草の卵とじ

甲殻アレルギーの娘がいる我が家、残念ながらエビチリを作る事が出来ません。そんな娘の為に鶏肉を代用した鶏チリは市販のエビチリの素より辛み控えめなので、とても食べやすくご飯に合います!!また、葉から根まで食べられて栄養もあるほうれん草は、ごま油で炒めることにより風味も増し、弊社で販売している玉ねぎスープの味付けにとってもマッチします!!どちらも冷めても美味しいのでお弁当の一品に最適です!!



材料(2人分)

- 【鶏チリ】 鶏もも肉 2枚, ごま油 適量, 鶏チリの素 1袋, 赤唐辛子にんにくチューブ 適量
【ほうれん草の卵とじ】 ほうれん草 200g, 玉ねぎ 1個, 卵 2個, ごま油 適量, たまねぎスープ 小さじ3-4杯

作り方

- 【鶏チリ】 1.鶏もも肉は余分な水分を拭き取り、皮の部分にフォークで穴を開けて、一口大に切る。 2.ビニール袋に一口大に切ったもも肉を入れて鶏チリの素をまぶし、15分程置く。 3.フライパンにごま油を適量入れ、皮の部分を下にしてもも肉を焼く。 4.全体的に火が通ったら、鶏チリソースを入れて絡める。
【ほうれん草の卵とじ】 1.玉ねぎはスライスし、ほうれん草は茎と葉に分けて切る。卵も容器に入れて溶いておく。 2.フライパンにごま油を適量入れ、玉ねぎとほうれん草の茎部分を炒める。 3.玉ねぎスープ小さじ1杯を入れ、溶いた卵を回し入れる。

暦にふれる

二十四節気(にじゅうしせつき)とは一年を春夏秋冬の四つにわけ、さらにそれぞれを六つに分けたものです。今でも立春・夏至・立秋・冬至など季節を表す言葉として、それぞれの季節にふさわしい名がつけられています。「暦にふれる」コーナーは今回で最終回。次号からの新コーナーもお楽しみに!

啓蟄(けいちつ)

三月五日から十九日ごろ

啓蟄とは、陽気に誘われ、土の中の虫が動き出すころのこと。一雨ごとに春になる、季節の移り変わりを感じる時期です。

旬の行事

桃の節句

「桃の節句」とは、3月3日のひな祭りのことを意味します。七草・端午・七夕などと並ぶ五節句のひとつで、雛人形を飾り、女の子の無事な成長を祝う伝統文化です。「桃の節句」の象徴である雛人形は、お雛様に女の子の穢れ(けがれ)をうつして、災いを身代わりに引き受けてもらうという意味が込められています。

～旬をむかえる食材～

新じゃがいも・新玉ねぎ・春キャベツ ほたて貝・ほたるいか

春風がふんわりと拭き始め、大地がゆっくりと目を覚ます兆しを感じる時期です。

【旬の献立】

新じゃがのサワークリーム風ポテト・春キャベツのコールスロー・新たまセロリといかくんのサラダ

参考文献:日本の七十二侯を楽しむ ～旧暦のあるくらし～

春分(しゅんぶん)

三月二十日から四月三日ごろ

春分とは、太陽が真東から昇り、真西に沈むひのこと。昼と夜が同じ長さになる春分の時期を二十四節気の大きな節目の一つです。

旬の行事

春のお彼岸

春分の日を中日に、前後三日を含めた七日間が、春のお彼岸です。故人のいる世界を彼岸(ひがん)この世を此岸(しがん)と呼ぶ仏教において彼岸と此岸の距離が最も近くなる時期にご先祖様を供養する行事です。「暑さ寒さも彼岸まで」といわれる通り、だんだん過ごしやすい季節になってきます。

～旬の味覚～

桜餅

あんの入った餅を、桜の葉の塩漬で包んだもの。小麦粉などの皮であんを巻いた関東風と道明寺粉の皮の中にあんを詰めた関西風があります。ほのかな桜の香りを楽しみながら、しみじみ春を感じる和菓子です。

