

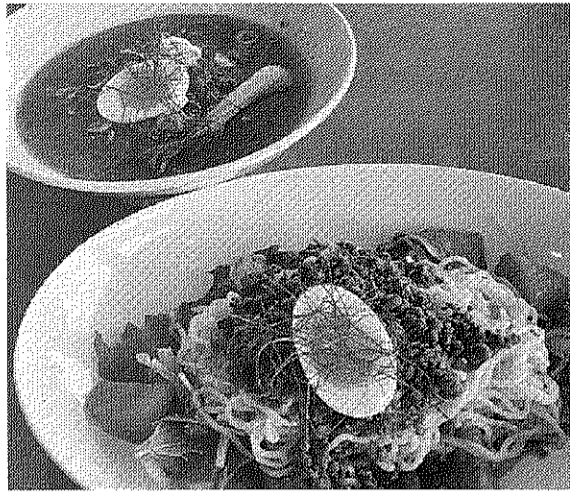


市農協選果場で選別されるアスパラガス

### 北村温泉内のレストラン

## 2種類の坦々麺おススメ

北村温泉ホテル内で ニューは、ゴマの代わり 落花生がスープをまろ 営業するレストラン りに地産産の落花生を やかに仕上げている。 「四季彩」が、今月か ペーストにして使った 麺をすすると時に染しめ らメニユーを一新。地 「味噌坦々麺」「冷や 産地消にこだわり厳選 し坦々麺」写真(各 が和らげてくれるの した食材で利用客をも 850円)。



温かい味噌坦々麺 中でもおススメのメ は、ペースト状にした のチンゲンサイのシヤ

◇お◇店◇探◇訪◇

# いらっしゃいませ

## レストラン四季彩

◇電話 55・33888  
◇営業時間 平日・午前11時～午後2時、午後5時～8時半。休日等午前11時～午後6時半  
◇定休日 ホテル休館日

味覚に任せた。中太 ちぢれ麺にスープがよ くらからみ、後引くま さだ。 ひき肉も約100g と従来より倍増。厚め に切った長ネギとシヤ キンキ食感のチンゲ ン菜がアクセントにな っている。新たに白髪 ネギをトッピングし、 ラー油を後から垂らす ことで見た目も華やか にした。



店内

け麺風にして味わ うのも一興だ。 2種類ともに、 ほどよい大ききの ひき肉や糸唐辛 子、半熟玉子が添 えられ、新境地の 味ながら坦々麺ら しい見た目を楽しむこ とができる。



地域おこし協力隊の三師さんが開発した「米ねんど」

### 新十津川で特産品開発

## 酒米粉で「ねんど」

### 子どもたちに好評

【新十津川】酒米の 町は、酒米粉を使用し 道内作付け面積1位の た新たな特産品の開発



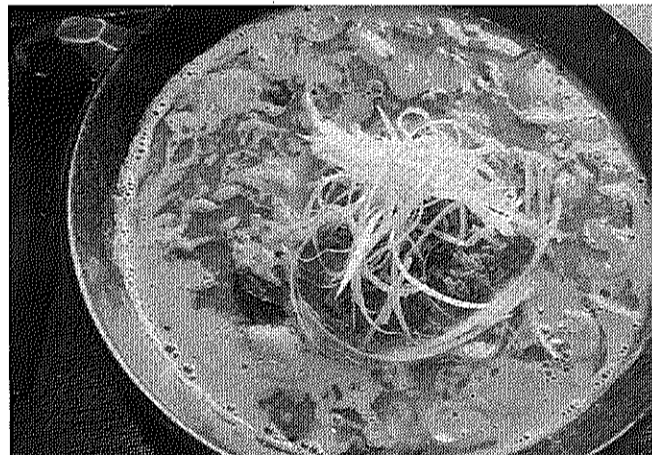
「米ねんど」を使い花や家を作る子どもたち

を進めている。酒米粉 の活用実験に参加する

地域おこし協力隊の三 師(みつもろ)優美さ んは、活用実験の一環 として酒米粉で作るね んどを開発。先日開か れたワークショップ で、子どもたちに酒米 こねて自分でねんどを 作って遊ぶ。三師さん は、子どもが楽しく遊 べるよう材料の配合に 試行錯誤しながら、弾 力のある酒米粉のねん どを作った。材料の全 てが食品のみで、口に 入れても問題ないよう 安全安全にこだわって いる。また、小麦を材 料としたねんどもある ことから、小麦アレルギーの人も楽しくねん ど遊びができる。

先月24日には、初め て米ねんどのワークシ ョップを開き、三師さ ん指導のもと、子ども たちは酒米粉から赤色 や黄色、緑色のねんど を作り、花や家に加え てねんど遊びを楽し んだ。三師さんは「子 どもたちは飽きずにね んど遊びを楽しんでい た。保護者も食品だけ であるねんどに興味 を持ってくれた」と手 ごたえを感じている。

今回、K☆P M ONSTERが出演し、 NSTERは13日から KONは13日から 日(14日)に、千葉県 音楽や食べ物、フェ ア ション、ドラマなど、 まざまな文化に関す る最新のプログラムや インテンツが集結した

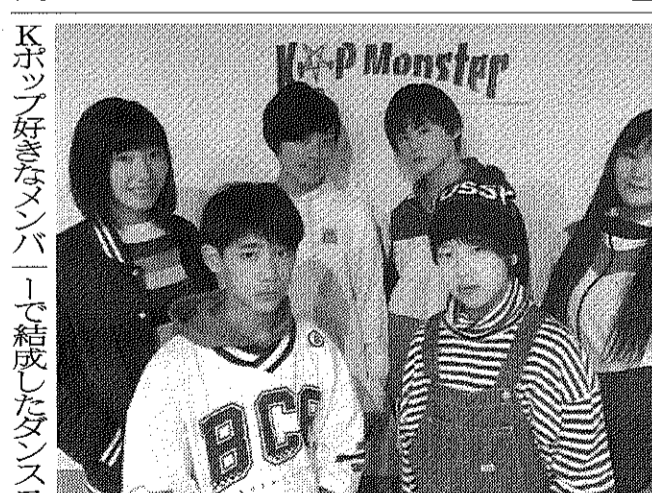


味も見た目もリニューアルした「羅妃坦々麺」

【岩見沢】10東6の 人気ラーメン店「らー めん 羅妃」が、担 々麺の「羅妃坦々麺」 をリニューアルした。 風味とコクが格段に増 し、固定ファンはもち ろん新規客からも支持 されそうだ。

# 風味とコク格段に増す

## 滝川のダンスユニット 最大級の韓国カルチャーイベント出演



千葉で行われたK CONに出演した 「K☆P MONSTER」

ニット「K☆P MONSTER(ケーピー モンスター)」が13 日、国内最大級の韓国 カルチャーイベント 「KCON 2018 JAPAN」のタン スショーに出演した。 ライブ配信アプリ「ミ クチャ」がこのほど企 画したオーディション

【旭川】市内の10代 Kポップ好きなメンバ ーで結成したダンスユ

「みんな、まるで、 NSターのように働 が強いユニット。一 に活動していて幸い、と藤原くん。ラ イブ配信では視聴者の クエストに答えられ よう多彩なパートを 用意しており、一 来は「本場の韓国、 SNSを披露したい」 恋さんと目標を掲 げている。

でグランプリに選 出、出場権を獲得し た。K☆P MONS TERは、恰香さんと 野花恋さん(滝川市 年)、大槻義仁(2 年)、藤原麗冬( 2年)、(明苑中2年)、竹 楓くん(同1年)、 岡孝成くん(同1年) が2016年に結成 市内外のイベントに 出演するほか、ミクチ にダンス動画の投稿 ライブ配信も行って

(旭川)25・5518)へ。

【末永直樹】

管理栄養士 柳 房子

ためになる! 栄

北海道の健康食材( 美味しく健康食材の話、 しわ」と呼ばれています。 平成28年、全国で6億7 を占めています。この鶏肉 す。総務省の家計調査によ 成2年3080gから平成 27年)は52g)、鶏肉を食べる計算で、 この鶏肉は、いつから食 には太陽を呼び戻す力があ わりにした時代もあったそ 禁忌が強まった時期ですが、 に「汁もの、炒り鳥(おせ ありました。珍しい鳥肉料 ものも。すり鉢ですった豆 す。また、「小禽(ことり) の雑炊にしました。どちら というさきみ部分にある軟 骨ならば、大きいもので、 チン質が多いところ。つま キンパイオンになります。

現在の鳥の刺身といえは になります。生の鳥刺身はカ の処理の段階で、腸内にあ 加熱不十分の鳥肉で食中毒 患者のうち、一部の患者が