



変化する国際貿易。 ニッポンの貿易力

お肉が、安全に食卓に届くまでには、ニッポンの貿易が大きく関わっています。

食料自給率の低いニッポンは、食べ物のお大半を外国からの輸入で、まかなっています。その為、海外の市場の流れに、左右されやすいのです。また、輸入食材が増える事により、国内生産者への弊害が出てくることもあります。

今、「TPP（環太平洋経済連携協定）」へ参加可否かなど、国際貿易のカタチが変わりつつある中で、自ずとニッポンも、変化を求められているように思います。

当店も、安全安心の品質を提供し、お客様に焼肉を楽しんでいただけるように努めています。

今後のニッポンの貿易から目が離せません。

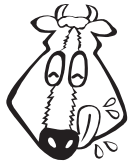
（原文 村上孝行）

気を抜くと起こる 食中毒に注意！

食中毒は、夏だけではなく、一年中おこりうるものです。食品の作りおき、長時間の放置は危険です。お肉を扱う時は保冷バッグ、保冷剤をご利用下さい。

クーラーボックス 大切な心がけ

クーラーボックスを使う時は、事前にケース内をきれいに掃除し、しっかりと保冷剤などで冷やしてからお肉などを入れ、楽しく安全に活用してください。



スタミナショップ
むらかみ

営業時間 10:00~18:30

水曜日休日

TEL/FAX 075-671-2521

【発行人】
スタッフ 一同

この度は、ご注文いただきまして誠にありがとうございました。これからもより良いサービスを提供できますよう、いっそうの努力をいたしてまいります。

冬になると、家族や仲間と、すき焼きや、モツ鍋をされるお客様が増えます。特に、昨今のブームも手伝ってか、モツ鍋をされる女性の方が、増えているようです。当店へ来られるお客様の多くが、自家製のタレでモツ鍋用に味付けして、楽しまれています。下茹でなしで、かんたん美味しい。むらかみ特製タレで作るかんたんモツ鍋レシピも用意しております。

この冬は、こたつで鍋を囲んで、「絆」を確かめられては、いかがでしょうか。

河原をきれいに エコバーベキュー

河原使用禁止を阻止へ！
マナーを守る心がけが大切です。楽しい場所を確保するように、「ゴミは持ち帰りましょう。」と、声を掛け合います。来た時よりもきれいに、帰って下さい。楽しむ事もエコへ。環境に優しくバーベキューを楽しみましょう。一人一人が心がけて、みんなで楽しみましょう。

かんたん レシピ

当店自慢のタレで作る

モツ鍋

- ・材料・
- 味付けホルモン
- キャベツ、ニラ、モヤシ

キムチを入れると
一層美味しく
なります。

味付けしたモツを鍋に入れて、上から野菜をのせてフタをします。
火をつけ中火で湯気がでるまで待ちます。
火が通ればできあがり！

仕上げに
水を加えて
お好みの味に調整
して下さい。

仕上げのもう一品

残ったスープはとても美味しいので少し水でのぼして、ラーメンやうどんを入れて食べると最後までお楽しみいただけます。ごはんを入れてタマゴとじてOK。

（スタッフ一同） 文 細岡祐輔