スタミナだより

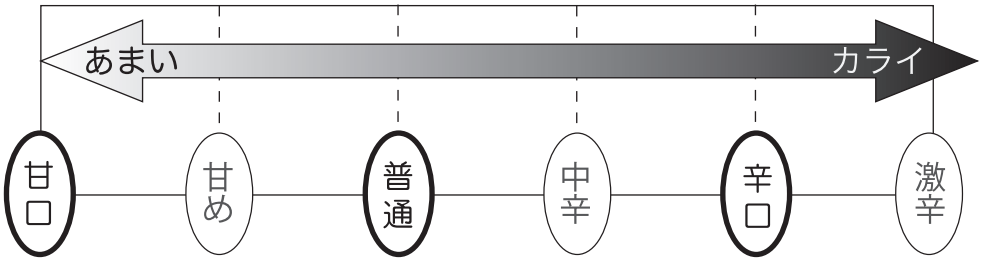
（有）スタミナショップ
むらかみ

営業時間 10:00〜18:30
水曜定休日
TEL/FAX 075-671-2521

【発行人】
スタッフ 一同

いつもご利用いただきまして、誠にありがとうございます。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。

味付けは、甘口・普通・辛口だけじゃない！



- 甘口：とうがらしは入りません。ニンニクはご希望あれば、抜くことができます。
- 甘め：さとう、ニンニクがまんべんなく入り、とうがらしは少しです。
- 普通：さとう、ニンニク、とうがらしが、まんべんなく入ります。
- 中辛：ニンニク、とうがらしが、多めに、さとうは少なめです。
- 辛口：ニンニク、とうがらしが多め、さとうは入りません。
- 激辛：とうがらし、ニンニクがいっぱい入ります。さとうは入りません。

当店自慢の味付けは、セルフ伝票に記載されている、甘口•普通•辛口がベースとなっています。よりお客様のリクエストに応えられるよう、甘め•中辛•激辛という“間”の味付けリクエストもお受けさせていただいております。何度か来ていただいて、自分好みの味付けをみつけてください。

今さら聞けないお肉の話

当店で扱っているお肉は、大きく4種類に分けられます。ロース・バラ・カルビ・ホルモンです。

定番のバラとカルビですが、実はカルビは韓国語で「あばら」と言う意味で、バラとほとんど同じ部位をさす言葉なんです。ですので、「カルビとバラの違いは？」と聞かれるとなかなか難しい質問なのですが、品物ごとに少しずつ違いがあります。

当店では、「上カルビ・特上カルビ・Aカルビ」等は赤身で脂気を気にされる方にも食べやすく、「Bバラ・極上バラ・スペシャルカルビ」等は、脂がのって濃厚な味わいが楽しめます。

ロースは、他の部位に比べ、特に柔らかい（カルビ・バラ等も十分柔らかいのですが）のが特徴です。

焼き肉と言えば！の「ハラミ」は、ホルモンの種類に入るので、精肉店では取り扱われにくいのです。

また、天肉（ほほ肉）、ももバラ（ももとバラのミックスで小さい子でも食べやすい）や、ステーキ用・すき焼き用のお肉も扱っていますので、是非ご賞味ください！

クーラーボックス正しい使い方

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。

河原をきれいに使いましょう

バーベキュー禁止の河原が増えていきています。原因は、放置ゴミ。バーベキューを楽しんだ後、持ち帰るのが億劫になりがちなゴミ。河原に放置、近くの草むら、民家、コンビニに捨てていく人も後を絶たず、それらが原因となり、バーベキューを禁止する河原が増えています。意外と知られていないのが、炭は土へ還らないということです。使った炭は、消火を確認してから、ゴミといっしょに持ち帰りましょう。バーベキューの楽しい時期がやってきます。必ず河原をきれいにして、帰るようにしましょう。

サガリーナちゃん

ハラミに近い部位〝サガリ〟のゆるキャラ サガリーナちゃんはアメリカ出身の女の子。