

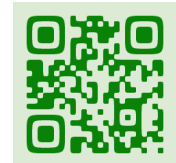
# ○食堂物語○

こんにちは！店長あきねえこと浦野明子です！  
 新年のご挨拶がこんなに遅くなり申し訳ありません！(^o^;)  
 今年も逢芳食堂をよろしくお願いたします♪  
 美味しいものいっぱい作って、いっぱい食べて、  
 いっぱい笑いあえる一年にしたいです♥  
 ぜひお付き合いくださいね～！



SENTEの畑にて。  
 代表の澤田石さんは創業1907年の農家さんの5代目。  
 秋田の農業界にセンテ(先手)を打つ！そんな想いに心打たれたあきねえです。

アホキチにて現在使用中の野菜です♪



「SENTE」HP



## 逢芳食堂の食材の話～SENTE(センテ)版～

秋田の実家で両親の法事をしてきました。姉が美味しいハンバーガー食べる？と言うので、期待しないでついていったお店は「Happy Time」という小さい古民家カフェ。

本日のオススメを頼むと、出てきたハンバーガーがコシだー！！→高さ15センチはあります！！挟まっているパテ、トマト、レタス、ローストポーク、香ばしい醤油ダレすべてが美味しくバランスがいい！アクセントになっているこのネギはいったい？と思い、聞いてみると「SENTEの九条ネギです。レタスもトマトも美味しすぎて、パテなしでも行けると言われちゃいます。笑」



実はこの店、秋田のプロバスケットチームの選手がよく来るお店らしく、「カラダは食べたもので作られる！良い食材をとろう！」とアスリートが求めてたどり着いたお店。肉へのこだわりはもちろんのこと、野菜が更に凄い。畑に野菜を仕入れに選手本人が通うほど…それこそがSENTEなのです。



早速、行ってきました！秋田で九条ネギ作っちゃうなんてどんな人だろう？とワクワクです♪お会いすると、「秋田の農業の未来を支える！」と本気で戦っている純朴で熱い青年がいたのです。お話を聞くと、食の大切さや農業の改革について共感できることが沢山！感動しました！！

畑で食べたカリフラワー真っ白に輝いていて、かじりつくと甘くてみずみずしくて、「これをアホキチのお客様に食べていただきたい！」と、仕入れを決意しました。



SENTEブランド野菜をぜひお楽しみください。

### 味わいの特徴

宮寒梅 純米吟醸 WinterTime

甘辛	甘口	やや甘口	中口	やや辛口	辛口
濃淡	濃厚	やや濃厚	普通	やや淡薄	淡薄
香り	強い	やや強い	普通	やや弱い	弱い

### おすすめの飲み方

雪冷え 5～10℃	少し冷やして 10～15℃	常温	ぬる燗 40～45℃	上燗 45～50℃	熱燗 50～55℃
◎	○				

**寒梅酒造：宮城県大崎市**  
 大正7年(1918)に地元産の米から「誉の高川」の銘柄で販売開始。大戦による一時中断をへて、昭和31年(1956)に銘柄を「宮寒梅」として酒造りを再開した。平成23年(2011)に東日本大震災で仕込み蔵が全壊したものの、同年12月に蔵を再建した。

この寒い時期にしかなかなかお目見えできない【活性にこり酒】です。柑橘香が馨しいフルーティな吟醸香に、トロトロクリーミーな口当たりですが、シユワシユワと爽やかにフレッシュなパンチラインがバランス良く、さすが宮寒梅としか言いようがありません。季節のお酒のため、販売開始後すぐに売り切れてしまうほど。アホキチでは昨年に引き続き、なんとかゲットしました♪

**日本酒が充実しました！**  
**宮寒梅(みやかんばい) 純米吟醸にこり**  
**WINTER TIME ウインタータイム**

## お得なクーポン

本チラシを提示いただくと  
 店内でのご飲食  
 2,000円以上で

1回目  
 お会計より**5%OFF**

2回目  
 お会計より**10%OFF**

2023.3.31まで



# アホキチおつまみランキング BEST3

## ★ドラゴンカルビのサラダ★

お肉を食べている罪悪感が少なく、ビールにもよし、ご飯にも良しのスグレモノ。ドラゴンの背のように切り込みを入れたカルビに旨ダレがよく絡み、メチャウマ♥



## ★シクメルリ★

アホキチのオリジナルシクメルリは、鶏肉をニンニクたっぷりスープで煮込み生クリームで仕上げたもの。一見クリームシチューだけど、濃厚でクセになっちゃう！

## ★さばの味噌煮★

この濃厚なさばの味噌煮の秘密はみりん。三年熟成みりんにこだわり、その味の深みに負けないように、あえて赤味噌ベースで煮た料理長こだわりの一品♪



## ついに、自販機の時代がキター！

最近、街なかに面白い自動販売機を見かけることが増えてきましたが、『うらわうまいもの自動販売機』ってご存知ですか？

実は1/20より、アホキチのルーローハンもこの自動販売機で販売開始しました～！

一緒に販売している店舗さんは、浦和の有名店ばかり(汗) この自販機でご飯から、おつまみから、デザートまで揃っちゃいますよ♪



浦和の美味しいものが集まる自販機🍷

- ◆さいたま市南区四谷2丁目6-21
- ◆参加店：Be人Room/手作りチーズケーキの店 ダンテ/カフェビストロルヴァン /TOTOMONI 珈琲豆店 /フレンズNET/よかよかキッチン等



## 番外編1★SENTE 葉玉葱の天ぷら★

旬の野菜の美味しさを最大限にいかすことは、本当に楽しいこと♪ シンプルな料理こそ、素材の味がいきってきます。カレー塩でアクセントをつけ、お楽しみくださいね♪



## 番外編2★週末のお楽しみ★

土曜日は浦和市場でイイ出会いがあったら、美味しいお刺身が食べられます♪(気まぐれ)

## 第二回ふるさとメニュー

アタシのふるさと秋田編

『きりたんぼ鍋』

2月中の金土日には、

アホキチで食べられますよ～♪

秋田といえばきりたんぼ鍋。各家庭の味があり冬の定番料理です。

比内地鶏で出汁をとり、せり、舞茸、糸こんにゃく、ごぼう、長ネギの旨味を全部きりたんぼが吸い込み、なんと美味しいこと♥

しこたまうめがら、食いにけ！



048-714-0410  
さいたま市桜区道場 2-12-1



ランチ 11:00～14:00  
居酒屋 17:00～22:00  
定休日 毎週火曜日、第5月曜日

