



今回ご紹介するのは

「プロフーズ岡山店」

岡山市中心部、岡山商工会議所近くに
あります。

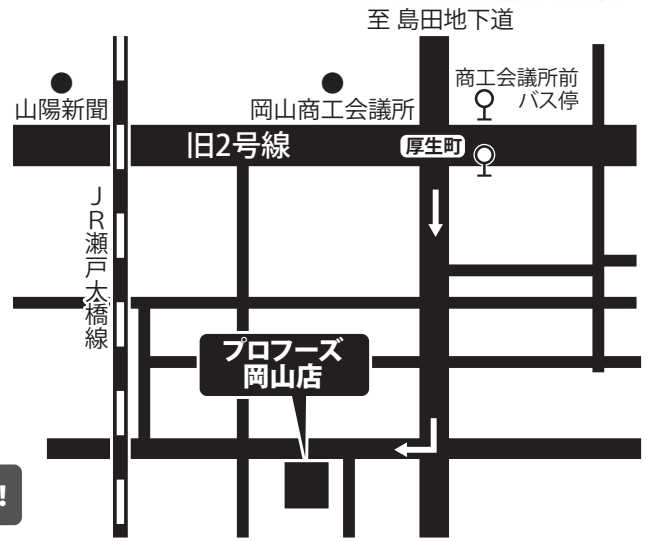
パン・お菓子作りから、エスニック料理などのこだわり食材も品揃え豊富で料理のお好きな方なら、たまらない魅力的な空間です。

パン作りに欠かせないバター等も、本当に沢山の種類が有り色々な味の演出が楽しめます。

そして、パン・お菓子作りの器具なども豊富に品揃えされています。

また、手づくりケーキなどきれいにコレイトできるラッピング材も数多く備えられています。

あなたの心のこもった手作りケーキを素敵なラッピングでお友達にプレゼントはいかがですか？



【プロフーズ岡山店】
〒700-0985 岡山市北区厚生町3-5-1
営業時間：10:00～19:00
定休日：なし(但し：お正月・棚卸しは除く)
お客様専用フリーダイヤル：0120-41-2622
TEL:086-234-0700
FAX:086-234-0800
<http://www.profoods.co.jp/>

●通販事業部
お問合せカタログ：0120-26-2002
インターネットショップ：www.262002.com

毎月15・16・17日と月末3日間はポイント3倍実施中!!

雑学

「幕の内弁当」の語源は?

皆さん、よく食られる「幕の内弁当」ですが、これは昔、携帯用の食事を面桶「めんつう・めんとう」と呼ばれてた容器に入れられて、それがやがて「へんとう」となり、これを「弁当」と言う当て字で表されるようになりました。

江戸時代、小さなにぎりに副食を加えた弁当に人気が出てきました。

①芝居見物の「幕の間」に食べた弁当。

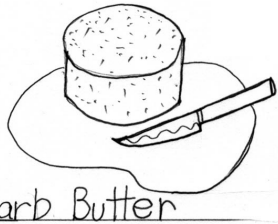
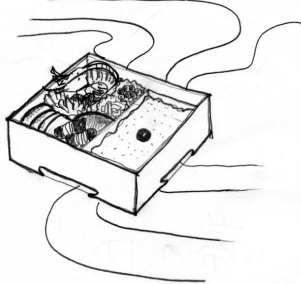
②戦陣の「幕の内」で食べた弁当。

など、語源の説は色々ありますが、天保年間・江戸芳町新道の「万久」の幕の内はひときわ有名でした。

駅弁の「幕の内」を始めたのは、明治21年(1888年)兵庫県の姫路駅だったそうです。今日でも、弁当は圧倒的に「幕の内弁当」が人気がありますね。

栄養バランスの上でも優れたものらしいですよ。

これからも末長く大衆から愛されるお弁当であり続けることでしょう。



Herb Butter

「ハーブバター」の作り方

市販のバターにみじん切りハーブを混ぜるだけ。

作りおきの時はラップにくるんで冷凍して、調味料代わりに手軽に使えてとても便利です。

一度試してはいかが？

■準備するもの(材料)

- ・バター・・・100g
- ・ハーブのみじん切り
- (ローズマリー、タイム、マジョラム)

■作り方

- ①ハーブは良く洗い水気り、みじん切りにします。
- ②室温で柔らかくしたバターに①のハーブを加える。
- ③混ぜたバターをラップで包み冷蔵庫で固まらせる。

焼き魚の上のにのせると風味が加わり、一段上級のフレンチに早変わりですよ!

なんでも! 100均の力

皆様おなじみの100円ショップ
棚には所狭しと沢山のアイテムが並んでいます。
これが本当に100円?と驚く物も有りますね。
そこで、今回より「100均の力」と称して、100均の活用術をご紹介しようと思います。

「塗装用刷毛」の使い方

普通にペイント塗りは勿論のこと、色々な使い方があります。



- ① サッシの溝の掃除はとても簡単に出来ます。
- ② テーブルの上のパンくずの掃除・消ゴムカスの掃除。
- ③ プラインドの羽の掃除。

皆様「100均」で見つけた優れ物を、是非このコーナーでご紹介したいと思います。

「季と住居」の愛読者の方々に、お知らせいただけませんか?

ご応募は①はがき又は、②Eメールにてお願いします。

① 〒700-0814 岡山市北区天神町1-28

両備不動産カンパニー・ミスタービルド

「季と住居」編集部 宛

② Eメール: reiko@rrr.gr.jp

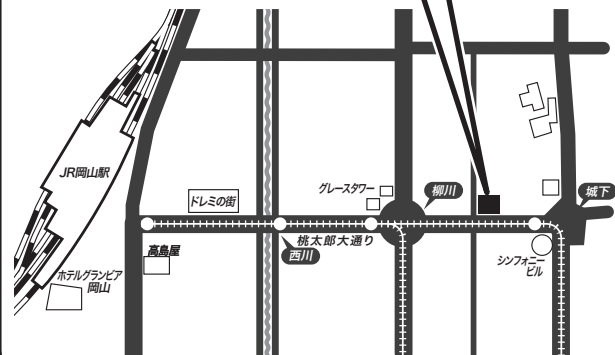
ご採用分にはお礼を差し上げます。
ふるってご応募ください。

早いもので岡山市東区平島より岡山市北区天神町に移転し2年が経過しました。
メガマート平島店の横にて、ご来店いただいたり、各種イベント等開催時には、ご来場いただいたり、本当に懐かしく思い出されます。

今現在は、岡山市中心部シンホニーホール斜め向かい「両備不動産」の建物内に有り、以前と変わらず営業いたしております。又、ご用の節は下記へご連絡ください。
今後共宜しくお願いいたします。

Mr Build

〒700-0814 岡山市北区天神町1-28
両備不動産カンパニー・ミスタービルド岡山
TEL086-232-0101 FAX086-233-7893



●趣味・サークル会員募集●

皆様は、色々の「趣味」「サークル」でご活躍されている方も多々
思っています。この紙面で何かお役に立てることがあれば、編集部ま
でご連絡ください。