ゴハンヤ★マタキチしんぶん 第5号

こんにちは！ 皆さんお元気ですか？
おかげさまでマタキチ新聞 第5号！を発行することが出来ました。皆さんに楽しく読んでいただけますように!! マタキチに関わる全ての皆さん、これからもどうぞよろしくお願いします。
まだまだ寒いですが、だんだん春が近づいている感じがしますよねぇ これから外に出るのが楽しくなってきますね。うきうきわくわく!!
皆さん、月見てますか？私は月を見るの、大好きなんです♪ 月と人間の体って、すっごく関係があるみたいですよ。皆さんも、ぜひ月を見て下さい。何かが変わるかも!?

マッキー

もう 22年。

僕がこの仕事を始めた18才の頃
『洋食屋さんがしたいなぁ』って思っていました。
お酒を飲むようになると、次は『居酒屋さんも楽しそうなぁ』って、
いっしょに仕事してた人がフランス料理をやってたら、
『フランス料理も面白いなぁ』なんて思ってたら『フランス料理のお店』をやったりしました。
そして気がつけば『カフェ＋弁当屋さん』にいて、今『マタキチ』にいます。
いろんな人生がありますけど、なんでも楽しいもんですね。

すべてに感謝　ミズノ/かた。

MeeT JoE BLAcK

昨年見た映画で一番よかった映画を紹介します。『ジョー・ブラックをよろしく』です。知ってる人は今さら？と思うかもしれませんが、DVDで見ました。
ブラピが演じる若者の姿を借りた死神がなんとも魅力的でした。ストーリーは「この世で人生の意味を学びに来た死神が人間の女に恋をする」というものです。一番好きなシーンはブラピ(死神)がピーナツバターを好きになるところです。僕もピーナツバター好きです。見てない人はぜひどうぞ。

Staff★Santy

定期的にこ
たのしい!
うれしい!!
お得な情報
メールを
配信させて
もらってます。

マタキチのメール会員募集！
携帯電話の方はこのQRコードを読みとんで空メールを送っていただくだけでOKです。

営業時間 18:00～24:30(LO)
www.tpo-company.com/matakichi/
TEL 075-702-5808

にんじんドレッシングの作り方

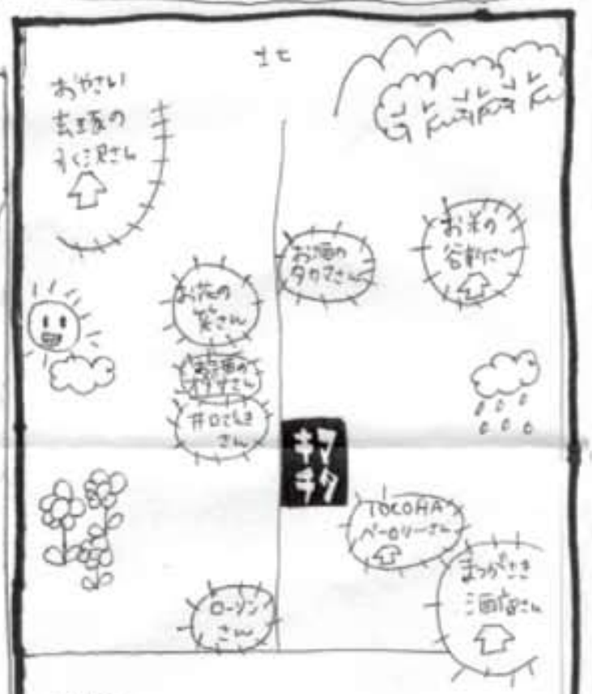
用意するもの

にんじん	2本
白ワイン	130cc
酢	130cc
塩	6g
グラニュー糖	20g
レモン汁	1/2個分
サラダ油	200cc

手順

1. にんじんを細かく輪切りにするんです
2. ボールにサラダ油以外を全部いれて、ハンドミキサーでにんじんをくだいていきます。
3. にんじんが全部くだけたら、サラダ油を加えながら混ぜていきます。完成です。

マタキチでは天然野菜サラダに使われてます。



マタキチでいつも利用させていただいているご近所さんMAPです。いつもありがとうございます。

ステキな ご近所さん

こんにちは！マタキチスタッフのかめです☺
突然ですが、私は食べることがだーいすきです!! 中でも、甘い物には目がないんです。。
最近のブームはマカロンです♡この間、カシス味のマカロンを発見して衝動買いしてしまいました。珍しくないですか？？☺
あと、昔から大好きなのが、黄金糖ですタ
なぜかあの味、ホッとするんです＊皆さんにも、食べるとホッとする食べ物ってありますか？？
宣伝になってしまいますが、マタキチのスイーツもとってもおいしくてオススメですよ!!! 私の1番のオススメはスイートポテトのブリュレです♡ぜひ1度食べてみてください♪　Staff：かめ＊

ゴハンヤ☆マタキチのできた理由

又吉じいさんが
岡山でお醤油を
つくりはじめました。

又吉じいさんのひまごさんが
その又吉じょうゆを使って
ごはんやさんをはじめました。

こうして誕生したのが
ゴハンヤ☆マタキチ
です!!
又吉じょうゆでおいしいひとときを～♪