



コムレス・かふえ・トントン ニュース



1月号

あけましておめでとうございます!!

本年も、地域の食材・人材をたっぷり味わう事のできる場、コムレス・かふえ・トントンをどうぞよろしく
 お願い申し上げます 新年のトントンは恒例の6日(日)七草がゆでスタートで〜す!!

1月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

日曜日	火曜日	金曜日	土
30日 年末休業 (黄金湯は営業)	元旦 お正月休業 (黄金湯は営業)	4日 お正月休業 (黄金湯も休業)	
6日 七草粥で 今年も元気にスタート!!	8日 薪運び作業(予定) 鮭の粕汁とかぼちゃ天	11日 お鏡もちの きんちゃく煮とぜんざい	
13日 魚の変わりフライ 青菜のゴマ和え	15日 パカボン・シエフス もしかすると・豆腐料理	18日 鶏めしと 白菜サラダ	
20日 中頓別産鹿肉の 初・ジビエ料理登場!!	22日 マサリのスープと お好み焼き風オムレツ	25日 フキの煮物と サツマイモの天ぷら	26日 しばれまつり 参加・出店予定!!
27日 ダリン・シエフの ハワイのBBQ・チキン	29日 ミ樹シエフの 真冬のあったか料理	2月1日 やっぱり・おでん!!	

「北緯45度しばれまつり」会場で流し団子とダリン・シエフのメニュー出店予定!!

1月26日(土)開催の第36回北緯45度しばれまつり会場で、恒例となりつつある中頓別産の煮豆
 がたっぷり入った「行列のできる」流し団子を販売の予定です。そしてダリンさんのメニューも検討中!
 会場はバスターミナル横の天北線メモリアルパークです。みなさんのお越しをお待ちしていま〜す!!

20日(日)は本物のジビエ料理。本物の中頓別産の登場♪

昨年11月末に(正確には11月29日・いよいよこの日)中頓別町・藤井地区に食肉処理施設が誕生しました。その名も貝塚商店。ここでは「害獣」を「食獣」に変えてくれます。そうです「ジビエ」に…
 ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、自分の領地で狩猟ができるような上流階級の貴族の伝統料理として主にヨーロッパで古くから発展してきた食文化です。貝塚商店さんは、自分で狩猟した鹿などを食肉処理して主に飲食店へ卸す予定のようですがタイミングが合えば、肉の部位によって一般販売も検討するそうです。(詳しくは直接お問い合わせください)地産地消をすすめるトントンにとって大切な同志です。「野生動物の肉はどうも…」と敬遠されるお客様、ぜひ一度トントンでジビエ・デビュー(?)トライしてみてください。逆に「ジビエ料理なら任せてちょう」ってシエフがいらっしやいましたら、ぜひトントンのワンディで腕を揮ってみてくださいね♪

本年も、地域の台所・お茶の間として色々な形でご利用して頂きますようお願い申し上げます!!