

須磨河昌だよリ



おにぎりの具材、何が好き?!

「好きなおにぎりの具材ランキング」をネットで検索してみました。
出てくる出てくる…。いっぱいありました。

若い方中心のランキングは「ツナマヨ」が上位にまわりましたが、
各世代を通して見れば、梅干、あかか、焼魚干、昆布などが
上位を占めていました。

やっぱり皆エム。オードックスは、お母さんの味が良いのでしょうネ。
私も思っ、おにぎりと、母が良く、遠足のおにぎりに作ってくれた「あかか」
のおにぎりが一番好きです。

そして、子ども達にも「あかか」のおにぎりを一番よく作った気がします。

秋の行楽シーズン、夕々におにぎりを作って、海苔をグレッとたっぶり差いでどこかに出かけたくておにぎりを作りました。

潤子



幼稚園の遠足で、お弁当をひろげているところ。

須磨イル(スマイル)情報

仕事帰りに須磨寺の「壽し竹」エムにお邪魔してきました。写真は「清盛おし」です。
酢のみの文魚はほんのり甘いふくらとした
おからがかかった名物の「うの花おし」もたっぶり
ついて、デザート、おだし付までお腹も大満足。
仕事の疲れもふっとした、楽しい一時でした。



お問い合わせは女将まで 0120-733-791へ

須磨海苔の河昌

神戸市須磨区松風町5-1-22
JR須磨海浜公園駅北側 徒歩2分

ケータイページへ

このチラシをご持参頂くか、店頭で「チラシ見たよ。」と言って頂くと、もちろん「手巻須磨海苔」のサンプルを差し上げます。数に限りあり、お早め!!