

## いいちみその絶品レシピ その11

### さんまの味噌煮

材料(2人前)  
 さんま ..... 2尾  
 水 ..... 180cc  
 酒 ..... 50cc  
 砂糖 ..... 大さじ1.5  
 しょうが ..... 1片  
 いいちみそ(白) ..... 大さじ2.5

今回使用したみそ  
**白みそ 1kg 556円(税込)**

どなたにもおぼろげに美味しさを

作り方  
 ①さんまは頭を落とし3等分にし、内臓を菜箸などで押し出し水洗いします。  
 ②しょうがを千切りにし、水、酒、砂糖と一緒に鍋で火にかけます。  
 ③沸騰したらさんまを並べます。さらに一煮立ちしたらアクをとり、煮汁でいいちみそを溶き、鍋に戻します。  
 ④火を弱め、落し蓋をし、煮汁にとろみが出てきたら完成です。

オリジナルホームページができました!  
<http://iiichimiso.com/>  
 インターネットで24時間ご注文頂けます

いいちみそを使ったみそレシピ次回もお楽しみに!

**加藤兵太郎商店 Tel.0465-34-7188**  
 小田原市扇町5-15-6 <営業時間> 10:00~18:00  
 <定休日> 日曜日・祝日 <http://www.0465.net/omise/katohyotaro>  
 盛り売りもしていますので、お気軽にご利用ください。地方発送もでき、ご質問にも最適です。

## 今年もホコ天の「おいうま」がやってくる! 大賑わいの東通りへGO!

# おいうま

### 第9回 小田原駅前東通り おいしいもの横丁の うまいもん祭り

2015年10月11日(日)  
12:00~22:00

小田原城ミュージックストリート 同時開催!  
**(10/11(日))**  
**水れもんバル in 東通り**  
**小田原 水れもんバル**

七輪焼きのふるまいもあります!

お問い合わせ/090-3498-8736 神戸まで

## Model Information

### 貫井りらん (アートプロモーション所属)

ブログ [s.ameblo.jp/ri-ran-nukui/](http://s.ameblo.jp/ri-ran-nukui/)  
 Twitter @Riran\_Nukui



### 艶色七変幻 RIN

iTunesで初のソロアルバムリリース!  
 ファーストミニアルバム RIN『艶色七変幻』 7曲入り / ¥1,050  
 ※ご購入はiTunes StoreまたはAmazonにて

Music Video同時公開!

YOUNG HASTLE、ERONE (顔路合組)、狐火、USU aka SQUEZ、NIHA-C、KAKU、K.E.N参加!

YouTubeにてご覧ください!

RIN / 『とおりゃんせ』 Pro by.K.E.N&Yuto.com™

iTunes Store Amazon

## ANGE 読者プレゼント

応募締切: 2015年11月5日(木)必着

1 小田原お堀端 万葉の湯	2 箱根湯本温泉 天成園	3 箱根ホテル小涌園	4 湯遊び処・箱根の湯
入館ペアチケット *浴衣・タオル・バスタオル付 ¥4,600(税別)相当	入館ペアチケット *浴衣・タオル・バスタオル付 ¥4,600(税別)相当	ランチbuffet ペアチケット ¥5,830相当	入館ペアチケット ¥2,100相当
2組4名様	5組10名様	1組2名様	5組10名様

アンケート

- 行ってみたいと思ったお店がありましたか?  
\*店名や施設名もご記入ください。(複数回答可)
- アンジュをどこでお取扱いいただきましたか?  
\*面白かったページはどこでしたか?(複数回答可)
- 使用した、または使用予定のクーポンはありますか?  
\*店名や施設名もご記入ください。(複数回答可)
- 取り上げて欲しい記事はありますか?

ハガキまたはメールにて  
 ハガキで応募  
 ネットで応募

●ご希望のプレゼント番号 ●お名前 ●郵便番号 ●住所 ●電話番号 ●年齢 ●性別 ●アンケートのご回答  
 をご記入の上、下記宛先までご応募ください。  
 ※ご希望番号がない場合は対象外とさせていただきますので、お忘れなくご記入ください。  
 お一人様一週間の有効とさせていただきます。

〒250-0011 小田原市栄町2-6-12 常見ビル3F  
 『ANGE読者プレゼント』係  
 サイト: <http://ange.mu/> のプレゼントフォームより  
 メール: [present@ange.mu](mailto:present@ange.mu) アンジュ読者プレゼント係

## 我が家のおすすりめレシピ 第1弾!

### 小田原市・長津さまより 簡単煮豚

一晩漬けると味がしみておいしい!今回はゆで卵と一緒に漬けてみました。お肉が少量の場合はタレの分量を減らしてビニール袋で漬けても簡単です。

- 豚ロース塊肉をネットに入れて用意します。スーパーで焼き豚用に売っているものが便利!
- お湯を沸かして紅茶のティーバッグ3個と豚肉を入れます。
- 沸騰して10分ほどでティーバッグは取り除き、豚肉はそのまま50分くらい極弱火で煮ます。
- タレを作ります。しょう油200cc・みりん100cc・酒100cc・酢100cc・砂糖60gを煮立たせて火を止め、豚肉を漬けます。

### 61号のアンケートで「あなたのお家のおすすりめレシピは何ですか?」とお聞きしたところ、たくさんの皆さまがおいしそうなお家のレシピを教えてくださいました。その中からスタッフが実際に作ってみたいいくつかのレシピをご紹介します。お家でもぜひ挑戦してみてください!

### 小田原市・府川さまより きゅうりの漬物

こちらも一晩漬けると味がしみて、カリカリポリポリ箸が止まりません!生薑とタカノツメの分量を増やすと酒の肴にも最高です。

- きゅうりは小口切り、生姜は千切りにします。今回はきゅうり3本で500gでした。
- しょう油100cc・酢50cc・みりん50cc・砂糖50gを沸騰させます。大人用にはタカノツメ1本を輪切りにして加えてください。
- 密閉容器にきゅうりと生姜を入れて熱い調味液を注ぎ入れます。

「楽しい毎日」のヒントが見つかる♡

# ANGE

アンジュ  
<http://ange.mu/>

vol.63は  
**11月13日(金)**  
 発行予定!  
 次号は「忘新年会特集」他でお届けします。  
 どうぞお楽しみに!

フリーペーパー・アンジュは左記各店舗のご協力により設置・配布しております。ご自由にお持ちください。また、上記サイトからも紙面をご覧頂けます。

編集・発行 有限会社ニシナデヴィッド  
 発行責任者 仁科文之  
 〒250-0011 神奈川県小田原市栄町2-6-12 常見ビル3F  
 TEL:0465-22-2417 / FAX:0465-22-2418  
 MAIL: [ange@nishinadavid.info](mailto:ange@nishinadavid.info)  
 URL: <http://nishinadavid.info>

ANGEの情報は内容につきましては、広告主から提供されたものであり、ANGEが保証するものではありません。ご了承ください。

STAFF

CHIEF EDITOR	大池 佳奈
PLANNING EDITOR	仁科 佳代
PLANNING EDITOR	秋山 泰世
CHIEF DESIGNER	矢野 智康
DESIGNER	イガラシ ナラミ
DESIGNER	杉崎 のり
DESIGNER	仁科 尚
PLANNINGMANAGER	照井 利和

ALL RIGHT RESERVED THIS MAGAZINE PARTS THERE OF MAY NOT BE REPRODUCED IN ANY FROM WITH OUT PERMISSION OF NISHINADAVID CO.,LTD  
 PUBLISHED BY NISHINADAVID CO.,LTD PRINTED IN JAPAN 禁・無断転載