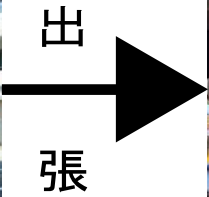


よーがやに会え～る日曜日

8月17日から毎週日曜日、ASA用賀店頭で用賀の地方物産セレクトショップ「よーがや」に会えます。時間は午後4時～6時。日本の美味しいご当地商品が気軽に購入できます。「よーがや」が販売しているご当地商品は、岩手県陸前高田市・和歌山県田辺市・新潟県十日町市・長崎県南松浦郡新上五島町・山形県米沢市・山形県金山町・石川県白山市・福井県大野市の特産品。えっ!こんな商品が用賀で手に入るの?と、思わず声を上げてしまう特産品がたくさん揃っています。まずは日曜日にASA用賀店頭でお試し買いしてみたいはいかがですか?もちろん真福寺前の「よーがや」を直接訪れてもOK!懐かしい味に出会えます。



よーがやで売って～る特産品



店長オススメ越前三國湊屋の焼き鯖寿司



これはカワイイ!北海道の水使用「よっきーの水」



贅沢?前沢牛のふりかけ



紅茶?ジャム?いいえ私はオイスターソース



麺を入れればふかひれラーメンができます



海苔の10倍のカロテンを含む「まつも」商品



福井の「煮だこ」ですとにかくデカイ



長崎五島列島産のいか一夜干し、これもデカイ



紀州和歌山産の梅干熱中対策にもなります



飾っておきたい福招きソーダ



みかん酒、各種梅酒も揃っています



ソースカツ丼専用福井県産「味力」



飲み過ぎに効きそうなしじみパワーの「肝助」



沖縄に行かなくても海ぶどうが入手可能



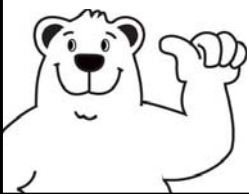
米沢産珍しい香紫露菊牛肉の味噌汁



その他「よーがや」には左の漬物をはじめ珍しい特産品が所狭しと並んでいます是非ぶらっと覗いてみてください。

* てくたく刀サッチ#14「向大橋」至10台 1-17 *

むかし、この辺り一帯は用賀でも地形が平らな所でしたので、向こうにある原っぱということでしょうか、村の人達は向原とか向という地名で呼んでいました。そして、谷沢川はこの向原まで流れてくると水量も多くなり川幅も広がりました。そこで村人はいくつかの橋を架けましたが、その一つが「向大橋」です。当時は木の橋でしたので、大水が出た時などは流されてしまい、みんなで作りなおしました。向大橋は人々の生活や農作業のためとても大切な橋でした。今では橋の面影は無く、谷沢川の上流もほとんど川の面影が残っていませんが、ここから下流は、春に水辺に桜が美しい花を咲かせます。ご存知の方も多いと思います。春は一見の価値あります。



「よーがや」で手に入る

ご当地カレー食べ比べ!

「よーがや」には出店地域の「ご当地カレー」が販売されています。普段なかなか口にすることができない「ご当地カレー」を食べ比べてみました。味がうまく伝わるか不安ですが、どれも思った以上（失礼!）に美味しかったです。カレー好きの方は是非お試し下さい。ご当地自慢の食材がトロトロに煮込まれていますよ。



佐賀黒毛和牛カレー

すべて溶けるまで煮込んであり、絶妙な辛さの中に佐賀牛のエキスが感じられる。食べた後味の中に佐賀牛の旨みをかんじることができるマイルドカレー。



石垣島和牛ビーフカレー

野菜がバランス良く溶け込み口当たりがまるやか。スパイスも前面に出すぎず辛さも抑え目、フンドボーの深いコクが味わえるスープタイプカレー。



宮崎黒毛和牛ビーフカレー

野菜の甘味の後に宮崎黒毛和牛の旨みがついてくる感じ。スパイスも辛さも表に出すぎず、かといって甘いわけでもない肉と野菜の絶妙なブレンドが味わえます。



熊本あか牛ビーフカレー

具材が全部溶け込み、熊本赤牛の旨みもしっかり溶け込んでいます。玉ねぎの甘さの奥にピリッと辛さも感じられます。その上品な味は高級ホテルのカレーのようです。



沖縄あぐー豚ポークカレー

クセのない誰からも愛される味です。同じポークでも鹿児島とはやはり味は別物。野菜・肉がすべてうまく溶け込んでいます。どちらかという後味が甘い感じのカレー。



鹿児島黒豚ポークカレー

上品な甘さのカレーですが、ただ甘いだけではなくしっかりとスパイスも効いています。やはり牛とは違った印象の味。後から辛さが喉にきます。



越後コラーゲン豚カレー

他のどのカレーとも違い、ルーが少しぼてっとしています。越後妻有ポークと妻有舞雪下人参の旨みがしっかり溶け込んでいます。食べるうちにスパイスが効いてくるこだわりカレーです。

↑ 熊本あか牛ビーフカレーです。実は各カレーの見た目の写真をご紹介しようと思ったのですが、どれも見た目が同じだったため一枚だけ掲載します。

それ行け!! アサッチ

