

町子 通信 No2



エノテカ × 北野エースコラボ第2弾 マリアージュ・イベント

ワイン × チョコレート セミナー開催決定!!

(4月29日 2部制 14時～、17時～ 各15分程度を予定)

北野エース近鉄上本町店
オリジナルキャラクター 上本町子さん
上本町生まれ 上本町育ち



ラフな感じでのミーティング

好きな食べ物 ゴマ豆腐

← 打ち合わせ風景(◡ω◡)

エノテカさんが年に約4回ほどセミナーを開催しているという話を伺ったことがきっかけに(◡ω◡)

北野エース店長&副店長、エノテカ店長、ルーベン氏で
どういったセミナーにしていくのか打ち合わせを行いました。∴*+.\((°ω°))/∴+

今までにやったことがない企画なのでセミナー当日が
楽しみ\\ \\119('ω')9// //



好きな食べ物 寿司

ボリビアの商人ルーベン氏

ボリビア生まれ。19歳で日本に渡り日本語を学ぶ。その後スペインマドリードのコンプルテンセ大学で経済学を専攻。

その間スペインワインに親しみ、スペイン各地のワイナリー巡り、食べ歩きを趣味として青春を謳歌する。

現在ボリビアの最高級のフェアトレード商品にこだわり、日本とボリビアの架け橋となるべく日々奔走する。



好きな食べ物 焼き鳥

エノテカ 橋本店長

3年前長男と空手を始めて35歳で武道に目覚めたソムリエです。

今回のイベントはチョコレートとワインの組み合わせ！イベントを楽しんでいただけるように、北野エース様と試行錯誤、頑張りますので皆様ぜひ、お気軽にご参加くださいませ。

イベント参加予約受付中です！

ルーベンさん一緒に頑張りましょ！

キヌア・リアル&ウユニ塩湖産

ソルト チョコレート



ボリビア、アンデス地帯原産のスーパーフードのキヌアレアルとウユニ塩湖産クリスタルソルトが入った75%ダークチョコレート



カカオニブ



カカオニブとはカカオ豆をローストし胚芽と皮を取り除き砕いたものです。

ヨーグルトやお好みのシリアルに混ぜたりそのままでもお召し上がりいただけます。



上本町店のオススメ商品
を紹介するクマ〜♪

インスタ映えしそうで美味しい商品がいっぱいあるクマ〜♡目移りしちゃうクマ〜
(๑'ω'๑) ウマイウマイ(๑'ω'๑)



炊きたてのご飯に乗せるのが一番うまいクマ(๑'ω'๑)

北野エースLOVE♡
クマ吉 ๑('ω')๑

イタリア職人が作る本場の味

北海道の牛乳に惚れ込んで移住したイタリア人チーズ職人が、本場の味を再現したのがこちらのカチョカヴァロだクマ〜(๑'ω')๑

水分が少ないから焼いても溶けないんだモン!!
本場はやっぱりすごいんだモン..*+.\((°ω°))/..+

クマ吉が感動した飯友!!

甘辛の鳥取牛入り味噌にシャリシャリの鳥取産らっきょうがアクセント!
アツアツご飯にのせて食べるとホントに美味しいクマ〜(V`)

鳥取県の美味しさがぎゅっとひと瓶に詰まった納得の一品だクマ(๑'ω'๑)

イタリア職人がつくるカチョカヴァロ



んまあっ..*+.\((°ω°))/..+

町子の時短レシピ

生ハムの冷製パスタ

作成レシピ

レシピの対象人数

2



材料	分量
キタノセクション 生パスタ スパゲティ 2袋	1パック
キタノセクション 生ハム切り落とし	1パック
キタノセクション 金澤美人の雫 サラダ水菜	適量 1/2

調理方法

1. 生パスタを茹で冷水にとりキッチンペーパーなどでしっかり水気をとる
2. 一口大に切った生ハム、ざく切りの水菜と一緒にドレッシングで和える
3. 器に盛って出来上がり

町子の時短レシピ

焼きめぎしの甘酢漬け

混ぜて漬けるだけ! 簡単(๑'ω')๑

作成レシピ

レシピの対象人数

2



材料	分量
ヤマザキ珍珠 焼きめぎし	20尾
丸正酢醸造元 寿しの酢	100cc
水	100cc
カットネギ 一味唐辛子	お好み お好み

調理方法

1. 寿しの酢と水を混ぜて甘酢を作る
2. 甘酢に焼きめぎしを漬けて一晩置く
3. お好みでカットネギ、一味などをかけて完成! お酒がススム(๑'ω'๑)

管理栄養士 大西主任の
今旬な情報 (・▽・)



近畿大学農学部卒業
好きなたべもの
干し芋

らっきょうは野菜の中でも非常に食物繊維が多くその効能の高さから『畑の薬』とも呼ばれるほど栄養豊富な食材です。

北野エース上本町店スタッフからのお知らせ!!

冷凍食品のお取り扱いを開始しております。

あの有名な杏仁ソフトなど冷凍食品もこだわりの商品を取り揃えております。

ぜひご利用くださいませ(๑'ω')๑



北野エース 近鉄上本町店