

# さわやかメール

2007年6月10日(日) vol.159

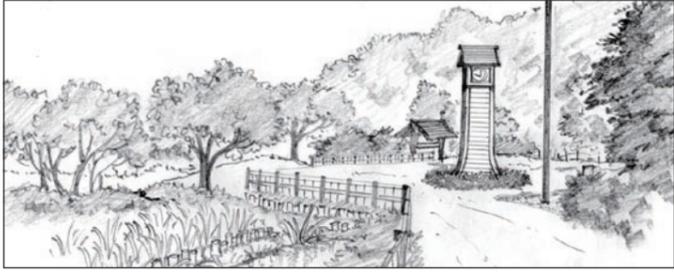
http://www.sawayaka-mail.com

発行部数  
12000部

発行所 ASA多摩センター 多摩市落合1-20-10  
ASAコープ常山 多摩市常山2-19-1

TEL042-372-5211 FAX042-373-3154  
TEL042-374-3411 FAX042-371-1531

話題作『憑神』や『ポリジョイサーカス』のチケットをはじめ、ラブ・ラブのプールバッグや香水ビンシリーズなど、夏っぽいグッズが登場！  
今日は日曜日…  
ご家族でじっくりとご検討下さい。  
今月の締切は6月14日(木)、カレンダーに<sup>ひまわり</sup>🌻をお願いします。



背景を織りなす多摩の里「ゴルフ場に隣接して広がる青い空…四季折々の季節感が楽しめるこの公園でも一日と梅雨入りの準備が進んでいます。「花菖蒲の名所」として有名な中沢池ですが、ひと足早く咲いたのが「黄菖蒲」、入梅後のこれからは立ち姿も艶やかな「紫」と「白」の花たちが公園中を覆い尽くします。8月にはめずらしい「大賀ハス」を見ることもでき、時期をずらして咲く様々な水生植物が観察できるのも「中沢池公園」ならではの楽しみかもしれません。公園のシンボルともいえる時計台と青々とした緑のコンクリートはすずしく、水車小屋の水音は水辺の静寂をより一層つらせます。公園奥にある高台の特等席は「へらぶな釣り」を楽しむ人でいっぱい…芝生のベンチに腰掛けて、懐かしい多摩の匂いをかいでみませんか？  
☆花菖蒲の開花状況はその年によって異なります。

## 第48回 花菖蒲の里「中沢池公園」 お散歩の途中で…

多摩市中沢一丁目  
駐車場あり  
開園時間 8:30~17:00  
(4月~8月は18:00閉園)  
交通アクセス  
多摩センター駅12番乗場より  
バス停「多摩南部地域病院」  
下車徒歩5分

🌸🌸🌸文目・杜若・花菖蒲🌸🌸 (全てあやめ科アヤメ属)  
あやめ  
文目→湿った土に生え5月ごろ咲く。  
花卉の中央に網目模様。葉は細く長い。  
かきつばた  
杜若→水中に生え5月ごろ咲く。  
花卉の中央に白い筋。葉は幅広く長い。  
はなしよぶ  
花菖蒲→湿地に生え6月に咲く。  
花卉の中央に黄色の筋。葉の表面に突起した筋。



## ナビぐるめ ~特別編~

ピッツェリア『ラ・パーラ』さんによる特別企画  
(5月16日)



『南イタリアマンマの味フルコースと南イタリアのワインを合わせチャオ!』の会を終えて…

### 【ワイン&お料理】

- 🍷 梨と林檎の香り、爽やかで生き生きとした風味のヴェニススのスパマンテ『プロセッコ・デイ・コネツリアーノ』で乾杯!
- 🍷 冷製アンティパスト『鮮魚のカルパッチョ・フルーツマトのカプレーゼ・魚介のインサラータ』
- 🍷 辛口で切れのよい後味の白ワイン『ラクリマ・クリスティ』(キリストの涙の意)にぴったり!
- 🍷 温製アンティパスト『いわしのフリット・貝のグラティナー・タ・トリッパ』
- 🍷 ナポリ人が好む微発泡の赤ワイン『ポンペイアーノ・フリッツァンテ』、フルーティな風味と口当たりのよい泡はオリーブオイルとの相性が抜群!
- 🍷 ピッツァ2種とショートパスタ『マルゲリータ』(トマトソース・バジル・モッツァレラチーズ)『クワトロフォルマッジオ』(4種類のチーズを使用)『パスタ・アル・ラゲー』(イノシシのミンチを煮込んだソースに幻のチーズを和えて)
- 🍷 パスタに合わせたミディアムタイプのアリアニコ種100%の赤ワインですが、フレッシュ感にあふれ、スイスイ飲める早飲みタイプ。幻のチーズ『カチョカパッロ・ポドリコ』は言葉では表現できない美味しさ。
- 🍷 牛ホホ肉の煮込み・ボルチーニ風味
- 🍷 優雅でスムーズ、ベルベットタッチの赤ワインはアリアニコ種100%のフルボディ、お肉との相性も最高でした。
- 🍷 フルコースの余韻をいとおしみながら、特製デザートとエスプレッソをいただき、21:30終了。

## ピッツェリア『ラ・パーラ』

多摩市山王下 1-13-6  
マンションサザンビル1F  
TEL042-339-7888  
営業時間 11:30~14:00  
(ランチタイム月~金)  
17:00~22:00  
定休日 木曜日/駐車場あり

研修旅行のため  
6/20(水)~6/28(木)まで  
休業致します。



ご参加頂いたお客様 13名様  
今回ご参加頂けなかったお客様には  
心よりお詫言申し上げます。

大きな地図を広げて、南イタリアのエキゾチックをお話下さった下田オーナー及びスタッフの方々に心より御礼申し上げます。  
来年の企画も楽しみを込めてお返事をいたします。(笑)  
by 編集部

### 【お客様のご感想】

さすがナポリピッツァ協会の世界  
206番目の公認店です。特別に  
吟味した素材を使用した素敵な  
料理はもとよりオーナーとシェフ  
の陽気で楽しい人柄にも惹かれ  
てあつという間の3時間でした。  
多摩市内にもこんな素敵なお店  
があることを知り楽しみが増え  
ました。ワイン大好きな私には数  
年前ナポリで味わった『ラクリマ  
クリスティ』が味わえたのも嬉し  
かったです。  
永山 一さん

やあ、なんと素敵なお食事会だった  
事でしょう！オーナーの選んで下さ  
ったお食事とワイン、ワインだけ飲  
んでも感じない味が、お料理と  
合わせる事で違った面も引出され、  
このお料理にはやっぱりこのワイン  
と納得できたのは本当に驚きました。  
さすがオーナー！  
鶴牧 Mさん

## BOOKのご紹介

なるほど、そうだったのか!?  
古寺の不思議、仏像の秘密

週刊『仏教新発見』全30冊  
毎週木曜日発売 2号以降定価580円  
■専用ファイルも同時発売  
1巻/1200円(10冊収納可)  
■お得なファイル3巻セット:2500円  
2007年8月末日まで  
(※価格はすべて税込みです。)

『仏教新発見』創刊号を30名様に  
プレゼント致します。  
【所長プレゼント★NO.1】  
ご希望のお客様は裏面の  
応募用紙でお申込み下さい。

## 『ゆきえさんの絵本の会』のお知らせ

- ◎日 時 7月13日(金) 午後7時開演
- ◎場 所 イフオリースペース(ASA多摩センター店向い)
- ◎定 員 定員まであとわずか…お早めにお申込みください。
- ◎参加費 おひとりさま ¥1000のところ ¥500で…  
当店読者の方に限り、半額負担させていただきます。配達  
エリア外からご参加の方は¥1000となります。ご了承下さい。  
今回は3~5年生くらいのお子様と楽しんでいただける  
演目を予定しています。
- ◎参加ご希望のお客様は、参加人数・お子供の年齢をご記入の上、  
FAX・お葉書・ホームページからお申込下さい。

申込先 ㊟206-0033 多摩市落合1-20-10 ASA多摩センター内  
『ゆきえさんの絵本の会』係まで  
FAX042-373-3154  
http://www.sawayaka-mail.com

## 好評! 第29回 バスツアー

## 『ニコウキアゲの霧ヶ峰高原と原田泰治美術館』

期日 7月18日(水) 旅行代金 8800円(昼食・リフト乗車券・美術館入館料含む)  
定員まであとわずか…お早めにお申込みください。  
お申し込みは(株)朝日旅行会 TEL03-5777-6722 担当 笹島

## インフォメーション

### スタッフ紹介 76 リターンズ

きしもと すずむ  
岸本 進

昭和51年10月8日生  
静岡県静岡市出身  
(センター店 お客様サービス係)  
担当エリア:4・5区  
鶴牧 5・6丁目



入社3年、相変わらずのイイ男っぷりは健在だが、5月5日の夕方、鶴牧団地内の事故で股関節の骨を折る不幸に見舞われる。頭が無事だったのはヘルメットのおかげ、骨の回復が早かったのはカルシウム豊富な「黒はんぺん」で育ったおかげ。上京していちばん驚いたのは、コンビニのおでんに「肉まん」が浮いていたこと(?)。白い「はんぺん」がそう見えたらしいが『TVチャンピオン』で放送された『静岡おでん』の繁盛店が具材としてバナナを煮込んでいた話にはもっとビックリ! 高校時代から調理場で働いていたため、料理人としてのセンスも抜群、正月料理づくりのチーフとして欠かせない存在。3月号で紹介した「クワッチョ(栗原くん)」とお食事処「六家さん」(豊ヶ丘)に通う毎日。「ロールキャベツ」「手作りカレー」etc… お母さんの手料理はどれも最高。野球少年だったせいか、ビール片手にナイターを見るのが幸せ。母親への仕送りや奨学金の返済…まだまだ貯金もままならないが、30代を迎えての新しいチャレンジに期待!  
☆事故当日、近隣のみなさまには色々とお世話になりました。心より御礼申し上げます。

所長より一言:穏やかでやさしい性格…4月上旬、センター店前で事故に遭われた男性を親切にケアしていた姿が印象的。若手から信頼される兄貴分的役割に期待!

梅雨入りも真近、カラッと晴れた青空を楽しんでおきたいものです。さて、今回は基本的なミニコミのPRをすこし…。10日発行の『さわやかメール』と25日発行の『おしゃべりドットコム』、当店のミニコミ紙が月2回発行されていることをご存知ですか? 『さわやか』は当店からお客様にお知らせする情報を中心に、『ドットコム』はお客様から寄せられた地域の情報を中心に…双方向性のある紙面構成を心がけています。プレゼント応募の締切を忘れない(術)をお持ちの方はお知らせください。所長