

しもべ温泉女将だより

2026.4 NO.51

春の交通安全運動📖が始まります!!!

交通安全への意識を高め、事故を未然に防ぐことを目的としている交通安全運動ですが、女将会では、下部温泉を訪れていただいたお客様にもお声かけすることで、交通安全に取り組む気持ちをもち続けていただくことが大切だと思っています。期間中は、ご宿泊のお客様に交通安全グッズを配布して、協力させていただきます。



南部署の方、安協の方々と。
南部署の署長さんにも
来ていただきました😊

味噌の仕込み



完了しました

今年は販売することができなかった「女将の手造りみそ」ですが、来年販売用の味噌を今年は無事に仕込みました！
来春を楽しみにお待ち下さい😊

県の女将会を

下部ホテルで開催

いつもは甲府方面へ出向くことが多い下部温泉の女将達ですが、今年最初の県の女将会は、下部ホテルさんで開催されました。
テーマは「地産地消」🥕県内の食材を使った美味しい料理をいただき、楽しい時間を過ごしました

誰でもマネできる！女将の簡単イチオシレシピ

今回は二つの簡単料理を紹介します。一つ目はズッキーニのフリットです。まずズッキーニを輪切りにして水にさらし、水気を切り天ぷら粉を溶いて塩少々入れたものに浸けて油で揚げます。仕上げに塩を振ると美味しくなります。二つ目はえのきと明太子の炒め物です。フライパンにマヨネーズを入れ、そこに皮を取った明太子を入れて炒めれば出来上がりです。ぜひ試してみてください。

下部ホテル・向井 資子

あけぼの大豆の煮豆

ゆで大豆 2カップ 源泉 1カップ
みりん 1カップ 砂糖 大さじ6
薄口醤油 大さじ1

- ・一晩、源泉に浸けた大豆をゆでる(または蒸す)
- ・水、みりん、砂糖大さじ3を煮立て、大豆を加える
- ・煮立ったら弱火、落し蓋をして20分ほど煮る。
- ・残りの砂糖大さじ3と薄口醤油を加えて、さらに弱火、落し蓋をして10～15分煮る。
- ・そのまま冷めるまでおいて、出来上がり。

あけぼの大豆を使った簡単な煮豆、常備菜としても使えます。甘さは自分の味に調節してください。

源泉館・依田 山有子

私が好きでよく作るおつまみは

生ハムに湯葉と芽ネギを乗せてクルクルと巻きます。そこに、美味しいオリーブオイルをタラっとかけると、美味しいおつまみに♡
おススメのオリーブオイルは井上誠耕園の完熟絞ります。

橋本屋・石部夏穂

皆さん 毎日の食事作り大変ですよね。特に女性は旅館の仕事をしなからずからご苦労もあります。こんな時は無理をしないで簡単なもので済ませてしまう事が多いのですが最近朝のお味噌汁の具を野菜いっぱい入れていただく様にしています。簡単で身体にいいからおススメです！

梅ぞ乃・遠藤 史保美

御飯が進むレシピです。

茄子、プチトマト、南瓜、ピーマンなどの野菜を素揚げします。タレが重要で、
生姜、ニンニク、みりん、醤油やダシを火にかけてそれを揚げた野菜にかけて出来上がりです。簡単ですが彩りを鮮やかにし辛味をプラスするとより一層食欲が増します。

さのや・佐野 ちづる

「トマトのシロップ煮」

(材料) 中玉トマト、砂糖、水

(作り方)

- ① トマトのヘタを取り除き、湯むきをする
- ② 鍋に砂糖、水(下部の源泉)を入れてシロップを作り、冷ましておく。
- ③ ①を②の中に入れ3時間以上置いて、味がしみ込んだら出来上がり、冷蔵庫でよく冷やすと美味しくなります。

ホテル守田・依田 夏奈

「美味しいティラミス」子供のママ友に教えていただいたレシピで美味しいです。

[クリーム]・クリームチーズ 200g
・グラニュー糖 50g
・生クリーム カップ1/2
[コーヒー]・インスタントコーヒー 小2
・お湯 カップ1/4
[市販の切れ端のカステラ] 1パック
ココアパウダー 適量

作り方

クリームチーズを常温に戻してゴムベラで柔らかに混ぜたらグラニュー糖と混ぜて生クリームを混ぜる。インスタントコーヒーはお湯で溶いておいて市販のカステラにかけてしみ込ませておく

深めの器に1段目のカステラを敷いて先に混ぜたクリームを乗せる。その上にまたカステラを敷いてクリームを乗せて表面を平らにしたらラップをして冷蔵庫で寝かせる 食べる前にココアパウダーをかけて出来上がり！
簡単で美味しいです

大黒屋・石部 貴代

スイートポテト

時間のある時、材料が揃っている時(リングを沢山もらった時にアップルパイを作ったり)お菓子作りをするのですが、分量をキッチンと計測したり、寝かせたり、発酵させたり等々 面倒な工程が結構あります。その点 スイートポテトは蒸したサツマイモを潰し、バター、牛乳、砂糖を混ぜるだけで出来ますし、分量もそれ程神経質になる事ありません。砂糖の量を少なくしても問題がないので、甘いものが苦手な息子にも好評です。
卵黄を塗って焼けば照りも出て見た目も美味しそうになります。余熱の必要もなくオーブントースターで焼けるので、ちょっとした時間があれば簡単に出来ます

喜久屋・渡邊 智子