

# とってもカンタン♪ かわいい桜餅風お寿司

○材料(8個分)

お米 2合  
寿司酢 80cc  
鮭 1切れ(または鮭フレーク)  
大葉 8枚  
食紅(赤) 少量



○調理法

1. 寿司酢と食紅を混ぜておく。
2. 炊き上がったご飯に1.を混ぜて、粗熱をとり、8等分する。
3. 鮭を焼いてほぐし、8等分する。
4. 中に3.の鮭を入れ、桜餅の形におにぎりをにぎる。
5. 大葉で包んで、桜餅のように仕上げる。

**ご存知ですか？**  
**雛人形の豆知識**  
雛人形の登場人物「三人官女」と「五人囃子」。彼らは一体どんな立場の人たちなのでしょう。  
三人官女：お雛様のお付きの女官。楽器を奏で、歌を詠み、お雛様の家庭教師もこなす。三人のうち中心に飾られる女性のみ既婚なので眉を剃っている。  
五人囃子：貴族の師弟で構成される楽団。元服前なので殿とは違う少年の髪型。

まだまだ寒い日が続きますが、春はもうすぐそこ！ひなまつりをお祝いして楽しく春を迎えましょう♪ 春の風物詩、

# 3月3日はひなまつり！

## 今後の予定

○団だより4月号配布4月2日(土)予定

## 鶴ヶ谷特集① お店編

3月15日から、鶴ヶ谷地区災害公営住宅への入居が可能になります。入居予定の方にもそうでない方にもおすすめの、鶴ヶ谷周辺のお店を特集しました！

### 和食の小島

人気のメニューはお寿司。お魚は塩釜から毎日仕入れていて、地元で獲れた新鮮な食材を頂くことができます。他にも天ぷらや唐揚げ、うどんやそばなどのお料理があり、家族連れの方にもおすすめです。

宴会場もあり法事やお祝いのときにご利用いただけます。配達や出前もあり、自宅でも料理を楽しむことができます。出前のイチオシはお寿司『上におぎり』(¥2160)と、容から飛び出るほど大きなエビの『天重』(¥1180)です。

営業時間:11時~14時, 17時~21時  
(出前:11時~14時, 17時半~19時)  
住所:多賀城市鶴ヶ谷1-1-1  
電話番号:0120-461-480  
不定休



### 石橋茶舗

隣にある石橋造園とともに家族で経営されているお茶とお茶菓子のお店です。店主のおばあさんは親しみやすい人柄で、お店の雰囲気と相まって近所の方々の憩いの場にもなっています。このお店で扱っているお茶はみな、地元仙台のメーカーである「お茶の菅原園」製です。そして、お茶菓子の一番人気は「仙台青葉屋」のせんべいです。かぼちゃの種・アーモンド・抹茶などの種類があります。

営業時間:10時~16時  
住所:  
多賀城市下馬5-5-25  
電話番号:022-363-0262  
不定休

