

なんと
実現!!

「ねえみちよって×みしまや」プロジェクト 第一弾決定!! まつえ子育て応援駐車場

「保育園の帰りで、子どもを連れて買い物が大変…」
「孫を二人抱えて、迎えて駐車場まで遠いなあ…」
そんなスーパーや買い物の“困った”を聞いたことはありませんか？

そんな少しの“困った”を助け合える、ちょっとした優しさがあふれる松江にしたい! 「子育て」をキーワードやきっかけに、もっともっとたくさんの“困った”をみんなで助け合えるまちにしたい!

そんな思いで「こんなあったらいいな!」をみちよっての前号で思い描いたところ、スーパーの「みしまや」さんが実現してくれました!!

みしまや 三島隆史社長さんのコメント

「子育て世代の皆さんへ少しでもお助けになればと思います。
今後も子育て世代の皆さんを支援していきます!」

松江市健康子育て部 小塚豊部長のコメント

「こういった民間の取組みが広がるように市としても支援をしたいと思います」



画像はイメージです!
みしまや田和山店で2018年から実施!!



お客様と地元生産者をつなぐ架け橋となる。

みしまやは、毎日ご来店いただくお客様の「食」をサポートできる企業でありたいと考えます。また、「食の地域内循環サイクルを創る」という思いもあります。それは、地産地消、地域の食育の担い手となる事でもあります。子供達には地元で出来た旬の美味しい産物を食べて欲しいと願います。

地域の完熟野菜を届ける事と、農業の魅力を知ってもらう事をコンセプトとしている「出雲野菜」と取組み、お客様と地元生産者をつなぐ架け橋となる事を目指しています。



みしまや マスコットキャラクター
「みしまやっこ」

<https://www.facebook.com/mishimaya/>



みしまや田和山店・三刀屋店では「出雲野菜」さんの採れたて野菜や果物を販売しています。

「出雲生姜ご飯」 材料（4人分）

米・・・2合	★調味料
油揚げ（千切り）・・・1/2枚	昆布だし用（5cm角）・・・1枚
出雲生姜（千切り）・・・40g	みりん・・・大さじ1
人参（千切り）・・・1/2本	薄口しょう油・・・大さじ1
	塩（お好みで）・・・適宜

- ①コメはといでざるに上げる。
- ②油揚げ、にんじん、生姜は皮ごと千切りにする。
- ③薄口しょうゆ、みりんを合わせ、水を足して塩で味を調える。
※水：しょうゆ：みりん=10：1：1の割合で合わせる。
- ④炊飯器に米と昆布を入れ、③の調味料を2合の目盛まで加え、油揚げ、人参、生姜をのせて軽くまぜて炊飯する。
- ⑤ご飯が炊き上がったら、10分ほど蒸らす
- ⑥蒸らし終わったら、ご飯をさっくり混ぜる。
味をみて足りなければ、塩で調える。

