



フレッシュフルーツスムージー

カフェタイム各種1杯680円税抜〜 ※写真は毒。フルーツにより値段が異なる
 パータイム各種1杯780円税抜〜

旬のフルーツの美味しさを満喫できる、まるでスイーツ感覚のカクテルスムージー。シャインマスカット、スイカなどその時季にしか味わえない限定の一杯が登場。アルコールあり、なしが選べるのが嬉しく、美容と健康に良いと女性に人気。

Cafe&DiningBar きらく

本町1-2-14 ☎22-2154 営/カフェ11:30~14:00、
 バー 18:00~翌1:00 休/不定休(日が休みの場合あり)



サクランボミックスジュース

(右)1杯700円税抜 **サクランボ** **パイナップル** **リンゴ** **オレンジ**

パイマンゴージュース

(左)1杯600円税抜 **マンゴー** **パイナップル**

主に店頭販売されている生フルーツで作る搾り立て100%のジュースは砂糖不使用で栄養も酵素もフレッシュ。メニューは18種あり。



徳兵衛商店

日本海さかな街内 若葉町1-1531 ☎22-4606 営/9:00~18:00 休/8月28日



サラダスムージー・グリーンベジフル

(右)各種1杯400円税抜 **バナナ** **キウイ** **ほうろく** **パセリ**

フレッシュジュース・南国気分

(左)各種1杯360円税抜 **マンゴー** **パイナップル** **バナナ**

野菜・フルーツを使った健康・美容をサポートしてくれる無添加のフルーティなスムージーとジュースを提供。テイクアウト可。

最新情報更新中。

オーナーの秋山さん



総菜屋 秋~syu~

三島町2-11-11 ☎20-1551 営/9:30~18:00 休/月・年末年始

[フルーツカッティング]

より美しく、食べやすく、香りと、ジュースとは違う食感を楽しむ 初心者でも簡単!フルーツカット



3の果肉と白いワタの間にナイフを入れて、ワタを取り除く。



果肉と皮の間にナイフを入れ、2/3位まで切れ目を入れる。



真ん中の白い部分をカット。フルーツカットは食べやすくなるのが大切。



オレンジを半分カット、さらに12等分にくし形切りする。



真ん中部分の皮を内側に曲げて完成!
※写真のようにハート形にカットした皮を加えるとよりオシャレに。



5と同じように反対側の皮にも切れ目を入れる。



ナイフの刃先を使い、皮に切れ目を2箇所入れる。

華やかで美味しそうだけど、難しいイメージのあるフルーツカッティング。でも実は簡単!パーティーとして活躍する川島農さんがオシャレに見えるオレンジのカット術を教えてくださいました。オレンジは果肉・皮ともに彩り鮮やか。パーティーやお弁当、ジュースのグラスに添えると盛り映えます。ぜひトライしてみてください。

アドバイザー
 Cafe&DiningBar きらく
 川島農さん

第24回全国エリート・パーティー・カクテル・コンペティション中日本統括本部大会・準グランプリ受賞。6月に全国大会出場。



よく切れるベティナイフを使って、リズミカルに切りましょう!

岡本エンジニアリング株式会社

http://okamoto-g.co.jp

OKAMOTO GROUP

福井県敦賀市津内67-3-5(布田町) ☎0770-21-0240

正社員募集

未経験者歓迎

募集職種 施工管理・配管工・設計・製缶工・機械工・操業
 給与 155,000円~要相談
 時間 8:15~17:00
 休暇 年間113日
 待遇 昇給年1回・賞与年2回・各種手当・福利厚生あり
 詳しくはお気軽にお問い合わせください。