



にいがたの街を  
元気にあるこう♪

テイクアウト

# TAKE A WALK

発行：新潟日報・新潟南地区 編集・制作：アド・メディック



## 米粉でおいしい料理&スイーツのお店

最近ではスーパーなどでも見かけるようになった米粉。飲食店でも米粉を使ったメニューが増えつつあるようです。今月は米粉を使った料理やお菓子を提供しているお店を紹介します！

イタリアン レストラン バー エス ビー エス  
Italian Restaurant&Bar S-P-S

### 生桜えびと春キャベツの クリーム米粉パスタ(1,200円) ※ディナータイムのみ

定番から冷製、焼きパスタなる一風変わったものまで、多彩な米粉パスタが楽しめるS-P-S。米粉パスタはクリームソースとよく絡むことから、旬の桜えびや春キャベツと合わせたクリーム米粉パスタを提供。旬の食材でしか味わえないおいしさが一皿にギュッと詰まっています。既存パスタにはない食感とのど越し、米粉パスタならではのおいしさを楽しんでください。



Italian Restaurant&Bar S-P-S  
住 中央区神道寺南2-6-8  
TEL 255-1117  
営 11:30~14:30(ラストオーダー)  
18:00~22:30(ラストオーダー)  
休 日曜日のディナー・月曜日  
P 7台

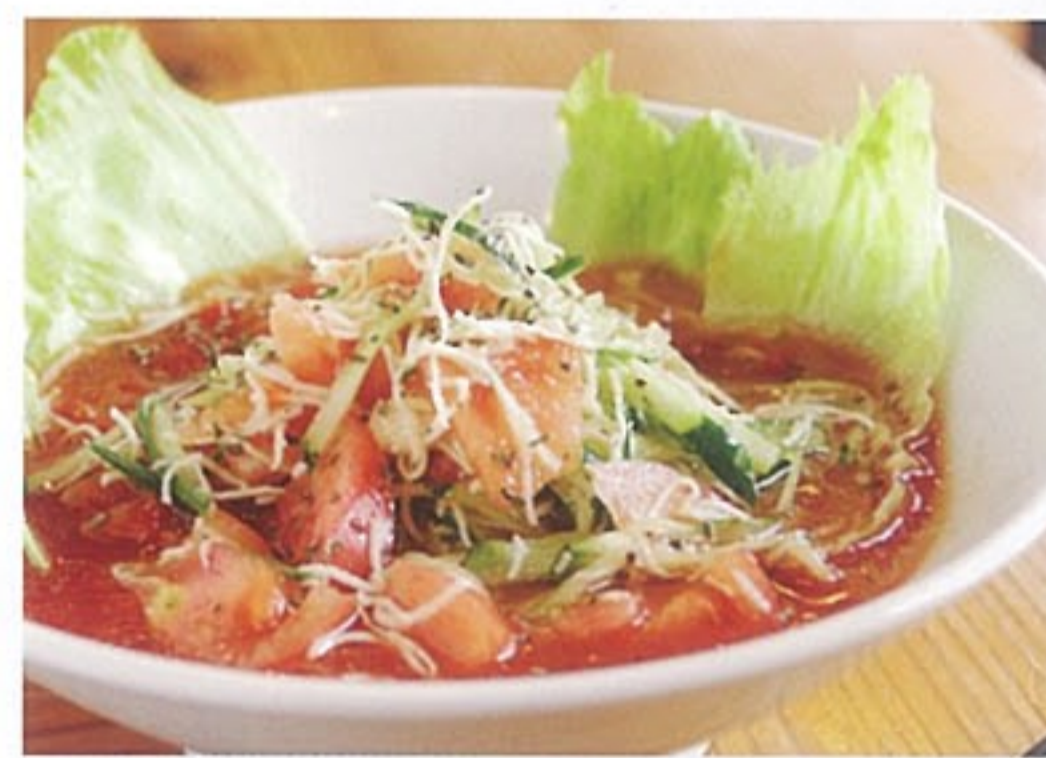
米粉パスタの面白いところは、調理方法によって違うおいしさが味わえること。米粉パスタが持つ、おいしさの多面性を楽しみに来てください。

オーナーシェフ  
大倉祐一さん

越後新潟 らーめん はじめ

### 米粉トマト麺(880円)

すべてのメニューで米粉麺を選ぶことができる、らーめん。中でも、これからの季節にイチオシなのが米粉トマト麺です。ホールトマトやマトジュースを使った冷たいスープに、氷水でギュッと引き締めた米粉麺、さらに角切りトマトとキュウリ、細切りチーズなどをトッピング。米粉麺のシコシコした食感と、旬のトマトの甘酸っぱさが見事に絡み合った一杯です。



越後新潟 らーめん-  
住 中央区万代島7-1  
(ときめきラーメン万代島内)  
TEL 249-2625  
営 11:00~19:00  
休 不定休  
P あり(1時間無料)  
HP http://hajime-ramen.com/

冷たい特製トマトづくしスープでモチモチの米粉麺をどうぞ！地元で採れた完熟トマトとキュウリ、細切りチーズをたっぷりトッピング。バジルとハーブ塩が隠し味です！

店主 佐藤高陽さん

エイチビー パントリー  
H.B Pantry

### 米粉のクロワッサン(140円)

3月末に2周年を迎えたH.B Pantry。オープン当初より米粉を使ったパンに挑戦し、今では5種類の米粉パンが並びます。昨春秋に誕生した米粉のクロワッサンは、県産米粉8割・グルテン2割でできた小麦粉・卵不使用のパン。表面はサクサク、中はモチリとした食感で、ほのかに米の甘みを感じられます。焼き立てをお買い求めの方は昼ごろに出かけましょう。



H.B Pantry  
住 中央区米山4-17-17  
ヴィラ平成1F  
TEL 248-3719  
営 8:00~18:00  
休 日曜日 ※5/3・4は臨時休業  
P 2台

米粉独特の食感や甘みといった「いいところ」を生かして作っています。5月5日(水・祝)は、こどもの日スペシャルセールとして、メロンパンを98円で提供！ぜひお立ち寄りください。

スタッフ 真島裕希子さん

パティスリー アン レミュー 新潟駅南店

### OTOFUミニロール・塩あん OTOFUミニロール・苺 OKARAミニロール・苺(各315円)

Un Lemieuxが提供する米粉スイーツは、材料に豆腐やおからを使った新感覚の「新潟生ミニロール」。OTOFUミニロールは県産米粉にピューレ状の豆腐を加え、さらにモチモチ感を引き出した一品。OKARAミニロールは米粉におからを合わせ、ふんわり・モチリとした食感に。どちらもヘルシーなのに食べ応えバッチリ！お遣い物にも喜ばれるお菓子です。



PATISSERIE Un Lemieux 新潟駅南店  
住 中央区米山1-6-1  
TEL 290-5656  
営 10:00~20:00  
休 元日  
P 5台  
HP http://un-lemieux.jp/

開けやすいパッケージで、おにぎりやお団子のように片手で持って食べ歩きできる、手軽な米粉スイーツです。半解凍のひんやりした食感を楽しんでください。

(左から)スタッフ  
大塚祥子さん・佐藤紀実恵さん

## 新潟室内合奏団 第59回演奏会

日時 2010年5月15日(土) 会場 新潟市音楽文化会館ホール  
開場18:00 / 開演18:45

指揮 高橋 裕之 独奏 福田 聡子  
曲目 ベートーヴェン / 「プロメテウスの創造物」序曲Op43  
ライネッケ / フルート協奏曲二長調Op283  
ベートーヴェン / 交響曲第8番へ長調Op93  
入場料 前売1,000円 / 当日1,200円(全席自由)  
主催 新潟室内合奏団

下記NIC(新潟日報販売店)9店にて、  
前売券を特別価格  
で販売中です！

とやの・万代・上所  
駅南・県庁前・女池  
愛宕・曾野木・新潟南

ホームページ http://www.rose.ne.jp/~nce/

## 畳は信用です。

当店は...  
やっぱり国産品!

中国産はすぐ摩耗します。国産品は丈夫で艶があります。当店では良さを体感して下さい。(※税込)

最近、畳業界にもオトリ価格、過剰割引で売出し期日を限定し、お客様の関心を引きつけ、施工する段階、施工後に「お宅の畳は特殊畳ですから割増料金を頂きます。」と高値で売りつける高法が多数発生し苦情が出ております。直ぐに毛羽立つ物、よじれる物等々。畳の品質は分かりにくいものです。使ってから初めて良さが分かります。より優れた商品をお客様に自信を持って納入しております。古いお客様が継続、新規のお客様が増え続けることで大きくなった当店をよろしくお願いたします。  
二代目 店主 敬白  
高値商品、粗悪品を売り付けられず、今度は安心して店の品物をお使い下さい。



ふすまの貼り替え 1枚片面 ¥2,000  
40種類よりお部屋に合った色・柄をお選び下さい！  
かべ紙の貼り替え 9畳の場合(約25㎡) ¥30,000  
6畳の場合(約35㎡) ¥42,000  
襦ろの300種類!!

品名	備後表の産上品	表替
極上品	備後表の産上品	15,750円
特上品	小間巻・八代巻・備後巻有磨減地による自信作	13,650円
1級	有磨減地による一級品 即断り・耐久性抜群!	12,600円
2級	人気で手頃で扱いやすいパラソのたれ畳です。	10,500円
3級	迷ったらコレ!居間や客室にどうぞ。	9,450円
4級	当然!国産有磨減地です。艶もあります。	8,400円
お買得品	国産有磨減地です。	7,350円
普及品	たくさん畳のあるお宅にはこれが一番!	6,300円
5級	備後産から2級の畳をお求めます。床代や引越先!	5,250円
準仕品	きれいに仕上げたい方に!!	4,200円
特備品	だんぜん安心!!	3,885円
特々品	とにがくお得意!!	3,150円

全畳組合加盟店 新潟県室内装飾事業協同組合 一級建築施工管理士、二級建築士 内装一級技師 職業訓練指導員 品質管理者 家具の移動も無料でお任せ!  
株式会社 小池畳内外装 (025)287-1234  
■本社 / 新潟市東区南紫竹1-11-1 ■亀田工場 / 新潟市江南区亀田大月2-1-28 ☎(025)381-4001