

いつもお世話になっております。秋田ディエックス様です。
今週は暖かい日が続いて、春が待ち遠しいですね。

★ 旬の話題 ★



3月3日は ひな祭りです♪



カラーバージョンございます。担当営業員
までお気軽にお声をお掛けください。

ひな祭りの由来とは？

ひな祭りの由来は2つあるとされています。1つは古くから日本では紙でつくった人形を川に流す「流し雛」が行われており、人形に自分の穢れを移して身代わりにし、水に流して厄を祓っていました。

もう1つは平安時代の貴族の子どものおままごと遊びです。

「雛(ひいな)」は小さくてかわいらしいものという意味で、ひな祭りの“ひな”の古語になったと言われていています。

江戸時代に桃の節句が女の子の節句に定められると、さらに華やかさを増してひな壇に人形を飾るようになったようです。幕末頃には官女やお囃子といった添え人形や嫁入り道具、御殿、壇飾りなどが増え、スケールが拡大し、現在のひな人形へとつながっていったようです。

今はあまり見られませんが、昔はひな人形と言えば、7段飾りと大きいものが主流でしたが、最近では場所も取らないコンパクトなガラスケース入りでオルゴール付きの物が人気のようです。

簡単手まり寿司の作り方♪

ラップで包んで簡単に出来る、小さくてかわいい、
手まり寿司の作り方です。
たまごや桜でんぶをのせるとさらに色鮮やかになりますね。



作り方

1. 生姜は漬け汁と分けて、みじん切りにします。
2. ご飯に、漬け汁とみじん切りの生姜を混ぜ合わせて酢飯を作ります。
3. ラップの真ん中にお好みの具材を置き、その上に酢飯を乗せます。
4. そのまま、ラップの口を閉め、くるくるとねじります。
5. 丸くなるように形を整えれば完成です！

材料(2人分)

- | | |
|-----------|--------|
| ・ご飯 | お茶碗2杯 |
| ・新生姜の漬け汁 | 大きじ1杯半 |
| ・新生姜 | 20g |
| ・サーモン | お好みの枚数 |
| ・まぐろ(刺身用) | お好みの枚数 |
| ・海老 | お好みの枚数 |