

Welcome to our lunch room



らんちたいは 2007



Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

“^{なつび}夏日”の^{よほう}予報に^あ合わせたか
 のように、^{きょう}今日は^{しょか}初夏の^{だいめいし}代名詞
 「^{かつお}かつお」の^{とうじょう}登場です！

かつおは^{こう}高たんぱく^{ていしぼう}低脂肪
 で、^{からだ}とっても^{しょくざい}体によい^み食材。よく見る
 と、『^{ちあ}血合い』といわれる^{くろ}ちょっと^{ぶぶん}黒っぽい部分があるでし
 ょう？そこには^{とく}特に^{てつぶん}たくさん「鉄分」があって、^{なつ}夏に^む向かうみ
 なさんの^{からだ}体を^{げんき}元気にしてくれますよ。



^{むかし}昔、^{はつがつお}初鰹は^{ねだん}とっても^{たか}値段が高くて、
^{えどじだい}江戸時代の“^{やす}安いときで^{ぼん}1本^{りょう}2両^ぶ2分だ
 った”といわれています。お^{かね}金の^{たんい}単位が
^{ちが}違うので、^{ぴん}ピンとこないかもしれませ
 ンが、^{りょう}1両でお^{こめ}米^{きろ}60kgが^か買えたそう
 ですから、^{たか}いかに高かったかわかりますね！

お^{さいふ}財布の^{なかみ}中身が^{さび}寂しくなっても、^{はつがつお}初鰹を^か買うのは
^{えど}江戸っ子の^{いき}「粋」・・・ということで、^{みえ}ずいぶん^は見栄を^か張って買
 ったようですよ！