

# ハバネロ友の会 会報

4月号

2009年 4月 10日

ハバネロ友の会会員様

## トピックス

季節の話題イロイロ。  
海外の話題も掲載中。  
メール会員募集中。

急に春めいてこのところ晴天続きで寒さで開花がストップしていた桜も一気に開花し、方々では花見客でごった返しているニュースも聞きます。多分にもれず、先般、京都市内に桜の花見のはしごをしてまいりましたので後程ご紹介したいと思います。亀岡は丁度これからですので2倍楽しめると思います。特に亀岡は平日や時間帯をうまくすると、桜の木を殆ど独占状態にすることが出来ますので、十分に堪能することが出来ますので、皆様も一度、亀岡で花見を楽しんでいただくと幸いです。



お越しになられる節は、亀岡観光協会(亀岡駅構内)でお尋ねになるか、協会のホームページで確かめていただくと穴場も聞けるかもしれませんよ。

特に「七谷川」周辺がお勧めです。早朝には殆ど人がいませんのでさくらの花を独占出来ます。

ハバネロ友の会 事務局

亀岡市観光協会 ホームページ

<http://www.kyoto-kameoka-kankou.jp/>

ハバネロ友の会&メルマガ会員の参加をお誘い下さい。

## 目次:

バン格拉ディッシュから	2
唐辛子との運命の出会い	3
京都桜の便り	6
乙女のささやき	8
児島さん投稿	9
京都ハバネロの里	13
ハバネロ探検隊	15
ハバネロ料理	16

お蔭様で会員様の暖かいご支援を頂き、現在50名近くの会員登録をさせていただいております。

また、今年から初めました無料の「メルマガ会員」も沢山の方に参加して頂き、盛り上がりの手応えを感じております。

詳細は[http://www.shinofarm.jp/habanero\\_tomonokai.htm](http://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm) をご覧下さい。

メルマガ会員はメール送信のみとなりますので、会員特典や郵送をご希望の場合は「ハバネロ友の会」にご入会下さい。

ハバネロ友の会 事務局

## バングラデシュからの便り 4月号

## ブットジョロキアの栽培

今季から、篠ファームさんとコラボしてジョロキアの栽培を行っています。ハバネロ友の会にバングラデシュの会社？と思われていた方もいると思いますが、そう、ジョロキアとハバネロが繋がっていたのです。

毎週畑へ行き、自ら鍬を持ち畑を耕し、雑草を抜き、愛情を込めて栽培しています。この数ヶ月、成長具合が



と成長を見るのが楽しみになったり、先週と大きさがあまり変わらないと栄養が少ないのか、何か問題かと思うようになり、まるでわ

が子の成長を見守るかのような気持ちでいます。それでもようやく花が咲き始め、次ぎ行く時には小さい実ができてい



バングラデシュでは、赤い実はあまり食されません。これは普通のとうがらしの場合もそうですが、生でとうがらしをかじる習慣のあるこの国では、赤い実は刺激が強すぎて胃によくないと思われているからです。

マーケットに緑色のジョロキアが並び、1個単位で売られ

始めました。そんな光景を見ると、実がなり始めたばかりのうちの畑のジョロキアに歯がゆい気持ちでいます。遅咲きでもいいからしっかり実をつけてくれよと励ますように語り掛けています。

来月もジョロキアの栽培状況をお伝えいたします。

Ryo Takeuchi



## 唐辛子との運命の出会い(唐辛子への道 ハクタカ)

### 唐辛子との運命の出会い

#### キムチブームがキッカケ

当店は、母体が白鷹ソース株式会社という会社です。  
昭和6年に東京の下町、江東区深川で創業しました。  
社名の通り黒いウスターソースを主に製造販売しておりました。  
その後、各種タレや漬物の調味液も製造販売するようになりました。

1998年頃、キムチブームが始まり漬物会社さん向けに大量のキムチの素を製造販売するようになりました。私が工場長の頃、「キムチの素」の需要はさらに伸びましたが、困った事がおこってきました。キムチの主原料である「唐辛子」の品質が一定せず、辛さにバラツキが生じたり、色のバラツキ(赤過ぎたり、赤黒くなり過ぎたり…)が生じたり…。

まさにクレームと返品の山でした。

世の中のキムチブームで「唐辛子」の需要が急に伸びたために、良質の「唐辛子」の供給が追いつかなかったようです。

いくら輸入商社にお願いしてもなかなか思うような良品質の唐辛子は手に入りませんでした。これは何とかしなければ…。

実はそこから現在の「唐辛子への道 ハクタカ」の開店につながっていくのです。「唐辛子」は、当社の創業商品であります「ウスターソース類」にも使用しています。しかし、使用量が僅かなことから私はその知識がほとんどありませんでした。これは業者さん任せにせず、独自で勉強をするしかない。

と、まず「唐辛子」に関する様々な資料・本・雑誌を読みあさりしました。どの位読んだでしょうか…。とにかく、題名に「唐辛子」「とうがらし」「トウガラシ」「辛い」「激辛」といった文字があれば全て買って読破しました(笑)。

その時の感想…。

「うんんんんー唐辛子って面白い!!」という、なんと表現してよいか、最愛の恋人にでも出会ったようなトキメキでした。

「こんなに面白い食材が世の中にあっただなー」。

「唐辛子ってこんなに種類があったのか…」。

「唐辛子って世界中で一番愛されている食材かも…」。

「世界旅行に行って世界の唐辛子を食べてみたいなー」。

「唐辛子に一生関わって生きたい」

とすでに「唐辛子マニア」へと変身していました(笑)。



## 唐辛子たちとの出会い

世界には約3000種類以上の唐辛子があることがわかり、私達の食しているものはそのごくごく僅かであることがわかりました。これは、何とか世界中の唐辛子を日本中の人々に知ってもらいたいな…と尊大な夢を持ち始めました。

そんな時、1999年の8月、「日本テレビ」の朝の情報番組で世界の唐辛子を栽培研究しているところがあり紹介されていました。スタジオのキャスターが、今では有名な「ハバネロ」を生で食べさせられていて「悶絶」している映像…(笑)。それを見て「うらやましい…」と、つぶやいている私(笑)。当時は、「ハバネロ」の名前すら珍しく、まして生で食べられるなんて本当に貴重なものでした。

早速、テレビ局に問い合わせをして施設の名前を教えていただき、連絡して、担当者とお会いすることができました。そこは関東近県の農業試験場でした。

今でも覚えています。8月の灼熱の太陽の下、休日にも関わらず担当者の方が出勤して頂き、圃場に案内して頂きました。

そこには60種類以上の世界の唐辛子が試験的に栽培されていました。私が今まで本の世界でしか見たことのない、唐辛子が現実に目の前にあったのです。今では有名になった「ハバネロ」も何種類も栽培されていました。それはもう、嬉しくて嬉しくて…。

私は口の感覚がなくなるほど、60種類以上の唐辛子を味見しました。今では笑い話ですが、真夏の太陽の暑さと唐辛子の辛さで失神しそうになりました。

そして唐辛子畑は辛さ以外に、もう一つ他の作物畑にはない魅力がありました。それは畑が美しいということです。その時の第一印象は、「なんてきれいな畑なんだ！！」。

唐辛子の実の大きさが、小指の先の大きさのものから10センチはある唐辛子、細長いものから丸いものそして、実の色が素晴らしく、赤や緑、黄色、オレンジ、紫、畑は虹色に光っていて本当に息を飲むほどの美しい光景でした。

私は、一応…農学部出身ですので、大概の農作物の風景は知っていましたが、これは今まで見たことがない「宝石箱みたいな畑だ！！」と…。夕日に照らされた真っ赤な実は本当に「赤いダイヤモンド」のようでした。

私が唐辛子に魅せられたのは、もしかすると辛さよりも畑の美しさだったのかもしれない…。

## プロジェクトチームの発足 ・ 決意



### プロジェクトチームの本格始動

2000年1月1日元旦の新聞、某全国紙に「地球は辛口文化圏」という世界の唐辛子食文化を紹介した記事が掲載されました。ミレニアムの元旦の一面です。正直びっくりしました。

また、唐辛子の辛味成分である「カプサイシン」も脂肪燃焼でダイエット効果や新陳代謝が活発になると世の中で騒がれ始めました。そこで、社内に「唐辛子プロジェクトチーム」を発足させ、その後、農業試験場と2000年4月より3年間共同研究をやりながら、30数軒の農家さんとも契約栽培を始めました。

### 新たな決意

なぜ、「唐辛子プロジェクトチーム」まで発足させたのか……。

最近まで日本では唐辛子は七味や一味のように少量をそばやうどん、料理に使用するだけでした。

七味や一味に加工するだけなら唐辛子を乾燥して保存するので、人件費の高い日本で栽培することはない、中国などの海外で安く生産し保存しておけばよい訳です。

しかし、昨今の外食や料理を見渡してみると唐辛子は七味や一味だけの使用ではない。本当に唐辛子を多く使用した料理が多くなってきた、しかしそのほとんどがタバスコなどをはじめとした海外からの輸入品です。

そこで、「自社で国内契約栽培をしよう！」そして「国内で商品を製造しお客様に販売しよう！」。

そして、「世界の唐辛子文化・料理を日本に広めよう！」

そんな思いからプロジェクトチームを発足させました。

チームの「目的」は、

**「世界の唐辛子文化を日本に広めます」**

**「唐辛子の無限の可能性を引き出し、楽しさとおどろきを提供します」**

この気持ちで皆様に「唐辛子文化・料理」をご提供するべく、商品開発、商品発掘に取り組んでいます。

唐辛子への道 ハクタカ

伊藤惣一

### 会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

ご自分の会社やお店の宣伝・自己紹介など、案内したい内容がありましたら何でも投稿してください。

行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全く問題ありませんので、会報誌を活用していただけたら幸いです。

原稿の締め切りは、毎月末までにお問い合わせ出来ましたら幸いです。

翌月の10日頃をめぐりに、会報誌に掲載して配信致します。

原稿の送り先は、事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にお問い合わせいたします。

ハバネロ友の会事務局



### 京都・桜の便り

4月5日(日)に小春日和という天候でしたので、カメラを担いで京都市内(花園)にある花の寺『法金剛院』と『京都御所』に出かけました。

#### 法金剛院(ほうこんごういん)京都市右京区花園扇野町49

四季の花が楽しめる京都市内にあるお寺で、関西花の寺第13番と指定されております。

平安時代のはじめ、天長の頃(830年)、右大臣清原夏野が山荘を建て、死後、寺として双丘寺(ならびがおかでら)として称したと伝えられている。次いで文徳天皇が天安2年(858年)に伽藍を建て、天安寺と号したという。その後、大治5年(1130年)鳥羽天皇の中宮待賢門院(たいけんもんいん)が天安寺を復興し法金剛院と改号したとされている。鎌倉後期に唐招提寺から円覚上人が入寺し復興に努め、律宗・唐招提寺に属したという。その後、応仁の乱で寺は焼失し、元和3年(1617年)に照珍上人の努力で復興したといわれている。明治になり山陰線の敷設により寺の土地の南半分を失ったといわれている。



正面入口 全国でも珍しい珍しい黒椿



枝垂れさくらがとても美しいです。

- 蓮: 7 / 初~8 / 上
- 花菖蒲: 6 / 上~
- あじさい: 6 / 中~7 / 上
- 紅葉: 11 / 中~下



### 京都御所・御苑(きょうとぎょえん)

京都御苑は、江戸時代二百もの宮家や公家の邸宅が立ち並ぶ町でした。明治になって都が東京に移り、これら邸宅は取り除かれ、公園として整備され市民へ開放されました。戦後は国民公園として位置づけられ、御所と一体となった景観を維持しつつ、散策や休養等の場として親しまれています。現在苑内には百年を越える樹林が育ち、旧公家屋敷跡や庭園等歴史的遺構が点在し、古都の中心で特別な空間となっています。



周囲4kmあり、相当広い公園になっていますので、京都市民の憩いの場所として穴場と思います。



この日はお日柄もよく  
婚礼がありました。



紫辰殿(ししんでん)の北東の角は京都では「鬼門」といい、邪気が入ってくる場所とされ、角を作らず、更に猿(去る)の造形を奉ってあります。



## 四葉タクシーの休憩 乙女のささやき

四葉タクシーに遭遇することはなかなかないのですが、ここ最近、よく走る場所に四葉タクシーが止まっているのをよく見ます。

場所は、葛野大路五条にある「ザめしや」です。

先日も止まっていました。食事休憩でしょうか。ここはヤサカタクシーさんがよく休憩されているので、14時～15時あたりに通ると見る確率が高いです。

走っている四葉タクシーに遭遇するのは珍しいですが、ここは本当によく見ます。

京都市内の方もあまり遭遇しないと聞いていますが、ここを通る際はチェックしてみたいかがでしょう。

車の運転時にはよそ見は断禁です。

私は信号待ち時に友人に撮ってもらいました。



### 「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。  
匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

ハバネロ友の会事務局



## 4月ハバネロ通信

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

## Laurel Ryan(ローレル・ライアン)さん

英語指導助手(ALT)のエッセーです。

global session(英語でセッション)でゲストとして参加していただいたときの、資料です。

自分の頭の中で、「アメリカ人ってこんなかな?」と思っていませんか?

もしかしたら、それは、思い込みで、どの人にもあてはまるわけでは、ないかもしれません。その人を見て、おつき合いをしてほしいという願いを込めて、このエッセーを送ります。ステレオタイプの功罪を考えていただけたら、幸いです。

## ステレオタイプとクロスカルチャー



わたしは、中学・高校・大学とフランス語を学んで来ました。2006年には、フランスのLoire Valleyにある大学で4ヶ月間、ミュージック・歴史・語学を学びました。今は、日本の在留許可を得て、初歩から語学や文学、そして歴史などを学んでいます。

自分の母国ではない国に住んでいると、毎日が新しい経験であり、新しい挑戦でもあります。そこには、越えるべき言語の壁が立ち上がり、終わることのない文化の違いがあり、作っていかねばならない適応力が必要です。

しかしながら、ステレオタイプというものは、しばしば謙虚に、文化の違いというものを、脇において考えることを難しくさせてしまうのです。

フランスに到着する前には、フランス人は傲慢だと聞いていました。彼らは、アメリカ人がきらいで、世界中のどの国の人よりも優れていると考えているとも。しかし、私は、フランス人は、失礼であるよりは、アウトサイダーに対して辛辣とも思えるような、ユーモアのセンスを持っているということを学びました。

また、概して、アメリカ人を嫌っているというよりは、アメリカという国の抱える病気をメディアを通して表現はするが、物の見方を変えることには心を開いていると考えられるようになりました。



それは、傲慢さというよりは、強烈な国家としてのプライドを植え付けられているのだと考えました。たとえば、彼らがフランスの落ち目を理解しているとしてもです。

同じような意味で、日本人はていねいに過ぎ、受動的であるのに攻撃的で外国で生まれた者を決して自分達のメンバーとはみなさないと聞いたことがあります。

私も、日本の学校の子どもの方がアメリカ人の同じ年齢の子ども達よりより良い行いをするととも言われたことがあります。ここに来て以来、日本人はていねいではあるけれども、傲慢さという部分も持っていることを、発見しました。多少なりとも、他国の人よりは、礼儀正しいのですが、日本人は、自分達の礼儀正しさをアメリカ人とはちがうと、表現したがつている傾向があります。そして、自分達の礼儀作法の文化として奥深く染みこんでいるようです。

こっそり教室を抜け出して、私に、サインをほしがった生徒がいましたが、その子は、私が教室に入って行った時、大きく拍手をし、その後、授業中ずっと、寝ていました。それ故に、私は、子どもは子どもで、社会的基準によるものではないと、信じていたことをさらに確かにしました。

私が受動的攻撃性と呼んでいる事については、単に摩擦を処理したり、避けたりする方法が違うだけということを知りました。意図的に他を相容れないというよりは、日本文化は豊かで複雑でその一部を感じ取るだけでも人生をかけるほど重厚であると思います。

自分のステレオタイプを一掃するだけでなく、同様に自分の国へのステレオタイプな思いに出会うこともありました。

多くのフランス人は、アメリカ人は文化のセンスがなく、国家としての誇りの意識が見えないと考えています。多くの日本人の学生が、「英語には、敬語があるの?」と聞いてきます。そのため、アメリカ人はフォーマルな言語を作っていないので、ていねいさのレベルがひとつしかないのではないかと見られています。

また、フランス人も日本人も「アメリカ人は、マクドナルドの食べ物しか食べないのか」と聞いてきました。大勢の人が、「アメリカ人は太っていて、大きな声で話し、暴力を愛好し、友好的すぎ、ガン保持者に対して無関心である」と思っています。他者に対するステレオタイプは、時折は私を楽しませてくれることもありますが、それにもかかわらず、わたしは、訂正したり、はっきりさせたりしようとしてしまいます。



自分が外国人であると意識せずに過ごす日は、1日もありません。自分の周りの人びとは、なぜ、ある状況下では、同じような行動をとるのか、理解できません。また、自分が「すみません。」という言い方が、まちがっているのかどうかは、確信が持てません。

また、自分達の生徒達がポケットになぜ手を入れることができなくて、公共の場で鼻をほじくることができるのか、理解出来ません。

知らない人に会う度、たとえば、食料品店のレジの人であったり、市役所の人であったり、私はどのような印象を与えているのかと考えてしまいます。悪いイメージのステレオタイプを強調していないか、母国や文化に興味がある人たちを放り出していないかなどと気になります。

外国に住むことによって学んだことと言えば、自分自身で体験することなく、その文化を完全に理解することは不可能であるということです。少しずつ日本の文化を身につけ、日本人の友人を作ることができるのは、わくわくします。また、自分がこれから、会う人びとに対して、自分のバックグラウンドや自国の文化への深い理解が可能になるよう、私に手助けができればと望んでいます。



## Stereotypes and Cross-Culturalization

I studied French during junior high school, senior high school, and college. I spent four months in the Loire Valley in 2006, studying music, history and language at a French university. Now I'm a certified resident of Japan and am learning the language, culture and history from scratch. When living in a country that is not one's own, every day is a new experience and a new challenge. There are always language barriers to overcome, cultural differences to work through, and adaptations to make. Stereotypes, however, can often make it difficult to put aside cultural differences with humility.

Before arriving in France I had heard that the French were rude, that they disliked Americans, and considered themselves superior to the rest of the world. I learned that instead of being rude, the French had a sense of humor that would seem harsh to outsiders. I learned that instead of disliking Americans as a whole, they thought ill of the America portrayed through the media but were open to changing their perspectives. I learned that instead of haughtiness the French were instilled with a strong sense of national pride, though they understood their country's failings.

In a similar manner I had heard that the Japanese were polite to a fault, passive-aggressive, and would never truly consider a foreign-born person as one of their own. I was also told that Japanese schoolchildren were better behaved than their American counterparts. Since being here I've discovered that although the Japanese are polite, the capacity for rudeness exists. Rather than being more or less polite than any other people, the Japanese tend to express their politeness differently than Americans, and have culturally ingrained reasons for their manners. I've had students request my autograph, sneak out of class, applaud when I enter the classroom, and sleep through an entire lesson. Ergo, I reinforced my belief



that children will be children, no matter what the societal norms. I've learned that what I might call passive-aggressiveness is simply a different way of handling and avoiding conflict. I learned that rather than being intentionally exclusive, the Japanese culture is so rich and complex that it would indeed take a lifetime to feel a part of it.

Not only have I dispelled my stereotypes of others, but I've encountered stereotypes of my country as well. Many French people thought that Americans have no sense of culture and a misplaced sense of national pride. Many of my Japanese students have asked me if *keigo* exists in English, then assumed that Americans have only one level of politeness because we have no set formal language. Both the French and the Japanese have asked me if Americans only eat McDonald's food. To many people Americans are fat, loud, lovers of violence, overly friendly and ignorant gun-toters. Sometimes the stereotypes of others amuse me, but nonetheless I am eager to correct or clarify.

Not a day goes by when I am not aware of how *foreign* I am. I don't understand why the people around me act the way they do in certain situations. I'm unsure which form of "I'm sorry" I should use if I make a mistake. I don't know why my students cannot put their hands in their pockets, but can pick their noses in public. Every time I interact with someone new, whether it be the cashier at the grocery store or the employees at City Hall, I worry about the impression I made. Did I reinforce a negative stereotype, or leave that person with an interest in my country and culture? If I've learned anything from living abroad, it's that we cannot fully understand a culture without experiencing it for ourselves. I am thrilled to be able to absorb a little bit of Japanese culture and make Japanese friends. I hope that I can bring a deeper understanding of my own background and culture to the people I meet.



## 京都八バネ口の里 姉小路店 より

毎度おおきにー！！

3月12日に「京のほんまもん塾」メンバーのお店の商品を置かせて頂くことになりました。どこもこだわりの逸品ぞろいですので、是非一度足をお運びいただけますようよろしくお願いいたします。



### 御殿八っ橋本舗

老舗の八ッ橋屋さんで黒胡麻ふくさ(530円)や二色おばこ(530円)はおすすりめです。

### 上辻園

宇治田原のお茶一筋の老舗です。煎茶100g 1,570円がおすすりめ。

### 亀彌

こだわり手作り味噌漬けで有名なお店ですが、今回特別に限定品として「梅肉のたれ」200mlを販売しています。(840円)

### 初代亀蔵

百年以上続いた漬物の老舗で長年修行して、独立された腕の確かな職人さんが漬られたお漬物です。味は折り紙つきです。

京のしば漬けや刻みすぐき(共に399円)はおすすりめ

## 鞍馬庵

京都で3代続いた手焼きあられの老舗。和三盆あられや桜あられ(共に350円)はここでしか買えない逸品ですので是非一度、ご賞味下さい。

## アマノコーヒー

品質にこだわり続けた焙煎珈琲専門メーカーのお墨付きです。古都ブレンド・町家ブレンド(共に500円)の違いを飲み比べてみてください

## 京三昧

この店だけに作られた、今話題の隠れた中国料理店の辣油です。口コミでこれだけを求めに来られるお客様がかなりおられます。「黄さんのラー油」780円  
絶品です！！

おしのちゃんもお待ちしております。

## 京都ハバネロの里 姉小路店

営業時間 AM10:00 ~ PM7:00

定休日 毎週木曜日



超激辛唐辛子ハバネロの  
魅力に出会える  
国内初ハバネロ専門店

国内産ハバネロ果実を使用した「京都ハバネロの里シリーズ」をはじめ、選りすぐりの商品を取り揃えました。店内にはハバネロに関する情報や試食コーナーもあり、まるでハバネロミュージアム。ハバネロの美味しさと楽しさをぜひお試しください。



### 京都ハバネロの里本舗

姉小路店 (おねやこうじてん)

〒604-8086京都市中京区寺町通

姉小路西入ル丸屋町334-1

TEL.075-221-0855

FAX.075-221-0855

<http://kyoto-habanero.com/>





## ハバネロ探検隊 「 ? 商品」

チョット立ち寄ったお店の棚に見つけた！！  
 「辛うま～！ハバネロトマト(HOT) ミニクラッカー」  
 どこまでが名前かは少しギモン??  
 パッケージにB級な香りが漂う…( )ふふ…期待？

早速開封…トマトの香りが漂う  
 赤い点々がある小さめのクラッカーが入っている。

ひとつ頬張ると…(・\_・)ン? (o\_・)ン? (o\_・o)ン?  
 口の中にトマトの香りと味に少しピリッと辛さが広がる。  
 辛さはあまり強くは無いが、後引く味だ。  
 美味しいじゃん!!これはいける v( ( ) )v ブヒビヒ  
 ヴ(@ ー @)ノウマヒ ヴ(@ ー @)ノウマヒ。  
 この手のスナックはやめられなくなるから困ったもんだ。

サイズも小ぶりだからついつい手が出る。

気に入った!!!と、袋の裏の表示されたサイトを検索  
 日清シスコ(株)のサイトが表示  
 クッキーにビスケット、シリアルに…いろいろな商品が並んでいる。  
 で、商品名は…「ハバネロトマトミニクラッカー」… ( ; )ガーン(。 ;)ガーン(;  
 )ガーン!! 無い無い ミ\ (ロ\ )ない!!どこ行った? (ノロ)ノミ

残念ながらこの商品に記載は無かった…なんで( エ ; )エツ?  
 マイナーな商品なのかなあ～?



でも美味しいしみんなに知られない  
 間に、見つけたら買い占めようっ  
 と!!

「ハバネロトマトミニクラッカー」  
 100円くらい

日進シスコ(株)  
<http://www.nissincisco.co.jp/>

## ハバネロ友の会 事務局

〒621-0008  
京都府亀岡市馬路町狐瀬20-1  
篠ファーム内

[info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com)

Fax 0771-24-7885



### 「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。  
匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

### 会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

自分のところの会社やお店の宣伝など、案内したい内容がありまましたら是非、投稿してください。行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全然問題ありませんので、活用していただけたら幸いです。  
原稿の締め切りは、毎月末までに頂きました原稿は、翌月の10日頃をめどに、会報誌に掲載して配信致します。

原稿の送り先は、事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

## ハバネロ料理コーナー

### 焼き肉丼

#### 材料

牛こま切れ  
新たまねぎ(2センチ幅に切る)  
ハバネロ焼肉のたれ  
サラダ油

#### 作り方

フライパンにサラダ油を入れ  
熱しておき肉を炒める。

炒めた肉をフライパンから出す。

フライパンの油の中に玉葱をいれ  
炒める。



玉葱が炒められたら肉を戻し炒める。

ハバネロの焼き肉のたれを入れあわす。

ご飯を丼に入れ、炒めた肉、玉葱を盛る。