



# 食育ソムリエコーナー

しよいか〜ご習志野店 多木 博美

## 『習志野店に食育ソムリエコーナー誕生！』

習志野店には店長と副店長含め、  
 現在 **食育ソムリエが8名**います！  
 なかなかソムリエを知らないお客様も多く  
 アピールを兼ね 昨年末から店内奥に  
 『**食卓をお助け！食育ソムリエ**』と  
 目立つ看板をつけ、アイデアを出し合い  
 ソムリエで手作りしました！



お子様にも覚えてもらえるように  
キャラクター化して自己紹介も！



ソムリエコーナーでは旬の食材を使ったセルフサービス  
のご試食やレシピの提案、ソムリエイベントなど行っております。  
これからも時短で作りたいくなるレシピを提案していきますので  
質問などございましたら 気軽に声をかけてくださいね。



習志野店のインスタグラムでは旬の情報やイベント情報

食育ソムリエのレシピなど配信中！



## 3月は柑橘類が充実している季節です！

2019年3月に習志野店で販売した柑橘は



デコポン・不知火・ネーブル・いよかん・たんかん・文旦・金柑

マーコットオレンジ・たんかん・早香・清見・はるみ・麗紅・甘夏

せとか・レモン・春峰・はるか……などなど！

今年も覚えきれないほどの柑橘を取り扱ってます

〈地域によって呼び名が違う柑橘〉

ジューシーオレンジ・宇和ゴールド・河内晩柑

(和製グレープフルーツと呼ばれてます)



そのまま食べるのに飽きたら、**ジャム・フルーツウォーター**

**ゼリー・春野菜と合わせて柑橘サラダ**などいかがでしょうか？

ソムリエ激推し「**ほめられ酢**」を使った文旦ドレッシングも

おすすめです！（作り方はインスタにアップ中）

