

しあわせはこぶ クローバー通信

TEL: 023-685-8741

山形市 よしはら歯科医院

検索

山形名物

冷た〜い肉そば



暑い、暑い、夏が始まりました。盆地特有の蒸し暑さ、食欲もなくなりますね〜。そんな夏を乗り切る為の食べ物が、山形県にはたくさんあります。すいか、枝豆、だし、冷たいラーメン、そして、「冷たい肉そば」。テレビの某番組でも取り上げられ、今では山形県を代表するB級グルメの1つです。今回は山形市内のよしはら歯科医院スタッフおすすめのお店をご紹介します。

山形の肉そば屋 山形市富の中



カジュアルなお店。冷たい中華もおすすめ！

山形一寸亭 山形市薬師町



混みます！飲み干せるほどいいお味です♪

つる福 山形市南栄町



噛みごたえのあるこしの強いおそばです。

一休庵 山形市下条町



具のお肉が他店より軟らかめです。

まだまだ美味しいお店がたくさんあります。自分好みのナンバー1をみつけるまで食べ続けます。暑い夏、冷たい肉そばで乗りきりましょう！おいしいお店の情報おまちしています♥



歯にい〜ずクラブ 夏祭り



7月23日にキッズクラブのお友達と夏祭りをしました。普段は見ることのできないバックヤードを見て回ったり、実際にチェアを使っての体験ができたりの院内ツアー！！大好評でした♪子供たちはお父さんお母さん、お友達のお口の中を見て器具を使ってとっても楽しそうでした♡一方でお父さんお母さんは、ドキドキでしたね(笑)外では玉こんにゃくやフルーツ、かき氷などのお楽しみがいっぱい♪こちらも大好評でした♪キッズクラブの新しいお友達随時募集中です！！次はクリスマス会です！！色々考えて企画しますので楽しみに待っていてください\(^o^)/♡



会員募集中です♡

かむかむクッキング

タコと長芋のキラキラ梅ジュシ和え

＜材料 2～3人分＞

ゆでタコ…150g

長芋…5～6cm 位

梅干…1個

大葉…4～5枚

うどんスープ…1袋

ゼラチン…5g

- ① 梅ジュシうどんスープを濃い目に溶かし、叩いた梅干しを加えひと煮立ちさせ、湿らせたゼラチンを加え冷やして固める。
- ② ゆでタコは小さめに切る。長芋は皮をむいて縦半分に切ってから麺棒等で叩いて荒く潰す。大葉は半分千切り、半分を粗みじんにする。
- ③ タコと長芋を合わせ、そこに崩したジュシと粗みじんの大葉を加えて和える。
- ④ 皿に盛り、千切り大葉を中央に盛り完成。

