

# プラントゆっくり通信第5号

当院はJR春日井駅徒歩12分の療術院です。

整体院プラント春日井

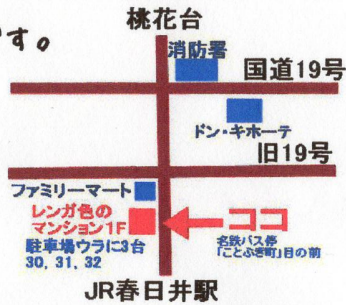
春日井市鳥居松町8-16-1

院長 柘植守道(つげもりみち)

TEL0568-44-2895

青いホームページ是非ご覧下さい

「ap4156」で検索してみてくださいね



## テレビでも話題の

いきなりステーキが春日井に

芸能人も足繁く通う立ち食いステーキ

チェーン、いきなりステーキの春日井店

は立ち食いではなく、座って食べるスタ

イルのカット場で好きな肉を選び、グラム

数をオーダーする独特のしくみが楽

しいですよ。よく分からなければお得な平日ランチセットもあります。肉にもよ

りますが、女性なら200グラム、男性は300グラムでお腹いっぱいになります。



肉にもよりますが、女性なら200グラム、男性は300グラムでお腹いっぱいになります。

## ランチはカット済(200gか300g)

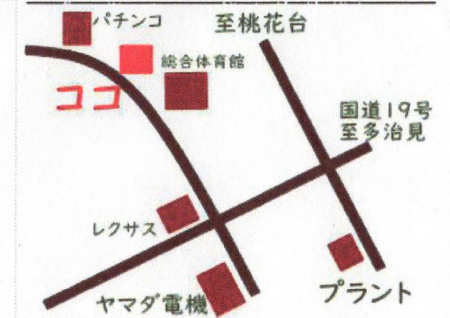


←これはワイルドステーキ300グラムのレアで出てくるので鉄板で好みの焼き加減にしてステーキソースをかけて頂きます。おすすめは小さく切ること。これだけで食べやすくなります

ランチメニュー LUNCH MENU	
ワイルドステーキ 300g	1,130円 1,390円 1,850円
ワイルドハンバーグ 100g	1,100円
乱切りカットステーキ 100g	1,650円 1,100円

## 途中で味を変える

ポリウムがあるので、備え付けのガーリック、マスタード、しょうゆ、おさびを使って途中で味を変えると、飽きずに楽しめます。その他のお肉の特徴は、きめ細やかで柔らかいリブローズ、ジューシーなサーロイン、脂身が少なくさっぱりしたヒレの3種類があります。ランチにはライスとサラダが付いてきます。食べきれない時はお持ち帰りもできますよ。



いきなりステーキ春日井店  
(キャクタス春日井南側)  
春日井市岩野町字菅廻間4180  
県道25線沿い「総合体育館北」近く、  
パチンコ店、クラブセガ、はんなり、かつ  
さと、床屋イン東京の南側  
TEL0568-27-9429  
営業時間11:00~23:00  
ランチタイム11:00~15:00(平日のみ)

## 「雑学クイズ」

昆布が海の中でダシがでないのはなぜ？

- 乾燥させる段階でダシが作られるから
  - 海水とお湯では浸透圧が違うから
  - 昆布が生きていくために必要な栄養素だから
  - 実はダシは出ている
- こたえは下をご覧ください。



ハネムーンとはどういう意味？意外に知らない由来・語源とは

英語でハネムーンとは「honeymoon」と書きます。「蜜月」と訳されますが、昔のヨーロッパでは花婿が蜂蜜から作られたお酒を飲んで勢力増強させ、1ヶ月の間、新郎新婦は家から出ずに子作りをする期間がありました。この期間をハネムーンと呼んだのです。

また新婚当初は満月のように欠けることのない愛情に満ち満ちた生活を送っていても、やがてケンカをすることもありますが、それでも愛情は月の満ち欠けのように再び戻るものだという教訓が「ハネムーン」という言葉には込められているのです。



雑学クイズのこたえ

- 昆布が生きていくために必要な栄養素だから
- 昆布が生きている間はグルタミンが細胞膜につつまれているため、海水に漏れ出さないので。昆布が死んでしまうと、細胞膜が壊れてダシが出るようになります。

