

毎月オーテモリの旬な情報を発信

OOTEMORI

08.2017

A MONTHLY
MAGAZINE
FOR
OTEMACHI
WORKERS

夏の暑さを乗り越える!
夏バテ予防・
スタミナフード特集

まだ間に合う!
夏のトラベル必需品&
夏のギフト特集

夏を忘れる “元気ご飯”

Photo: GOOD MEAT STOCK

まだまだ間に合う!
**夏のトラベル必需品
&
夏のギフト特集**

Summer travel & summer gift

passage mignon
セットで揃えたい
同素材のバッグ&ポーチ

荷物の出し入れがしやすく収納力も抜群のトート。シンプルなポーチはバッグインバッグとしても。ザックTB¥6,469、ポーチ¥2,689

東京えんとつ café
一口サイズで食べやすい
ふわふわシフォンケーキ

カスタード&生クリームが中に入った、生シフォンケーキ。8個入りでシェアしやすいので、贈り物にも。ミニ東京えんとつ ¥1,000

**THE STATION STORE
UNITED ARROWS LTD.**
履くほどに足になじむ
パプーシュの新作が入荷

1つ1つハンドメイドで作られた羊の革のパプーシュ。パプーシュ スパンコール スマイル(ファティマ モロッコ)各¥4,320

ファミリーマート
旅先でもすっきり爽快!
便利な洗顔ペーパー

汗や汚れを拭き取り、テカリも防いでくれる。GATSBY フェイシャルペーパー ¥270、MEN'S Biore 洗顔パウシート オレンジ ¥265

**les mille feuilles
de liberte**
暑い夏を涼しく彩る
インテリアやギフトに

夏の海をイメージした貝や木の実をあしらった、天然素材のナチュラルリース。2色展開。ナチュラル シェルリース 各 ¥2,700

Neustadt brüder
マニア心をくすぐる
ギフトアイテム2選

クリスタルが回転して7色の光が部屋中に広がる。Rainbow Maker ¥4,104、ナイロンベルトが夏らしい。TIMEX weekender ¥8,964

8/25 (金) プレミアムフライデー 特典

Belgian Brasserie Court Gent カウンターでの立ち飲み利用のお客様限定で、シェフのオススメメタパスを無料でご提供	Chowder's SOUP & DELI スープのサイズアップ無料(単品・セットメニュー)	PRONTO ILBAR 14時からビールを割引にてご提供	bivaco mio mio 通常1,000円で1ポイントのポイントカードが、税込3,000円以上のお買い上げで更に1ポイントプレゼント	スパネイル 商品10%OFF ※オリジナル商品を除く
---	--	---	--	---

※写真はイメージです。 ※表示価格は税込みです。 ※予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

OOTEMORI (オーテモリ) は地下鉄駅直結でアクセス便利!

住所
東京都千代田区大手町1丁目5番5号 大手町タワー B1F・B2F

交通アクセス
東京メトロ 東西線・丸の内線・千代田線・半蔵門線、都営三田線「大手町駅」直結 東西線中央改札前

駐車場情報
[利用時間] 6:00~24:30
[料金] 30分300円、以降30分毎300円、12時間最大料金2,700円
※利用時間外(24:30~6:00)は入庫できません。

f OOTEMORI公式facebookページ
<http://www.facebook.com/OOTEMORI>

gn OOTEMORI公式ぐるなびページ
<http://www.gnavi.co.jp/site/ootemori/>

OOTEMORI
www.ootemori.jp



本誌
特典あり!

ENERGY FOOD! 03

GOOD MEAT STOCK

お肉にもお酒にも合う 極上ガーリックライス

たくさんの具材が入った、GOOD MEAT STOCKイチョシのガーリック焼き飯。お焦げと卵の黄身を混ぜ合わせて、アツアツのうちに召し上がれ。GOOD MEAT STOCK ガーリックライス ¥734

本誌特参の方に限り、「超炭酸ハイボール」をお1人様につき1杯プレゼント!



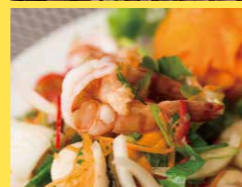
シーフード
たっぷり

ENERGY FOOD! 02

JASMINE THAI eat & deli

タイ本場のピリ辛の 味付けが食欲をそそる

エビ、ホタテ、貝などの海の幸が贅沢にふんだんに入った炒め物。味付けはナンブラーをベースにしているためピリ辛で、これからの季節でもさっぱりと食べられる一品。シーフードのスパイシー炒め ¥1,620



ENERGY FOOD! 01

韓国鶏鍋 GOCHU コチュ

絶妙な
甘辛さ

甘辛い鶏肉 & 野菜のヘルシーメニュー

キャベツや玉ねぎなどのたっぷりの野菜と鶏肉に、コチュジャンベースの甘辛いタレをかけ、大鍋の上で炒めて食べる韓国料理「ダッカルビ」。ビールやご飯との相性も抜群で、夏にぴったりのメニュー。ダッカルビ 小(2~3人前) ¥2,808、大(4~5人前) ¥3,780



栄養を
チャージ

ENERGY FOOD! 05

だし茶漬 けん

アジと青唐醤油で さっぱりとした味わい

新鮮なアジを青唐辛子がきいた醤油と生姜に和えた、夏限定のだし茶漬。食欲がないときにも、おすすめ。温かいだしor冷たいだしも選択可能。国産アジたたきの青唐醤油だし茶漬 ¥860 ※8/2~9/4までの期間限定



本誌
特典あり!

ENERGY FOOD! 04

やきとり・かまめし・わいん 鳥助助 TORI-KANSUKE

特製タレとタルタルが 美味のチキン南蛮

自家製のチキン南蛮。特製のタレとタルタルソースをたっぷりかけており、2種類の味わいが楽しめる。ボリューム感もありながら、鳥料理なのでヘルシーなところもうれしい。チキン南蛮 ¥850
本誌特参の方に限り、グラスビールorグラスワイン(赤/白)をお1人様につき1杯プレゼント!



ENERGY FOODS FOR SUMMER

夏バテ
予防

栄養たっぷりのフードで夏を乗り切る!

オーテモリのスタミナフード

暑くて食欲のない夏にこそ
スタミナフードで栄養補給を

焼けつくような暑さが続き、夏バテがみになってしまっている人が増える8月。夏バテを予防するには、質の良い睡眠をとること、栄養価の高い食品を食べることが不可欠です。

疲労回復に効果的なのが、良質なタンパク質、高エネルギー、高ビタミンを含んだ食材。食欲がどうしてもないというときには、たくさん食べようと思わず、栄養価の高い食品に重点をおいて食事をとるといいでしょう。

今月は、「オーテモリのスタミナフード」を特集。豚肉と野菜をふんだんに使った、韓国鶏鍋コチュの「ダッカルビ」をはじめ、シーフードを本場の味付けでさっぱり食べられるジャスミンタイイート&テリの「シーフードのスパイシー炒め」、食欲がないときでもおいしく食べられる、だし茶漬けん、の「国産アジたたきの青唐醤油だし茶漬けん」など、この季節だからこそしっかり食べたい、スタミナのつくメニューが揃っています。