



三浦 <sup>れいな</sup>麗奈さん（船越・19）

## 笑顔で伝えるおもてなし

ことし4月から、町内の宿泊施設で働く三浦麗奈さん。主にフロント業務を担います。この業界に入ろうと思ったきっかけは、家族旅行で訪れた民宿の従業員の対応に感動したから。いまは、その従業員に少しでも近づけるように、日々仕事に取り組んでいます。

職場への出勤時間は、早番が朝6時、遅番が午後1時半からと、学生時代と違う生活リズムに少し苦労している様子。「好きな読書がいまはできていないんです」と大変さをにじませます。それでも「フロントはホテルの顔。悩みがあっても持ち込みません」と常に笑顔で接客を心がけています。職場については「支配人や先輩などから優しく指導をいただいています」とニコニコ。とても良い環境で仕事をさせていただいているとのことでした。現在は、工事関係者の連泊が多いそう。「お客様に顔を覚えてもらった時が、とても嬉しいです」と、仕事をする上での喜

びを見出ししていました。「町に来てくれた方に、笑顔で帰ってもらえるような仕事をしたいです」と、すてきな思いで仕事に打ち込む三浦さん。その思いを持ち、今日も笑顔でお客様をお迎えします。

## キッチンスタジオ No.102

### ハーモニー

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽に作れるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、ナスにさまざまな食材を詰めこんだ「具がたっぷり丸ごとナス」です。

#### 【材料（2人分）】

ナス…2本 玉ねぎ…1/4個 にんにく…1/2かけ  
トマト…小1個 豚ひき肉…50g 塩…小さじ1/2  
砂糖…小さじ1/2 ケチャップ…小さじ2 オリーブ  
オイル…大さじ1と1/2 水…100cc パセリ…  
お好みで

#### 【作り方】

- ① 玉ねぎは粗いみじん切り、ニンニクはみじん切り、トマトは1/2の角切りにしておく。
- ② ナスはよく洗って、しま模様になるようにピーラーで皮をむく。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、ナスを入れて蓋をし、焦がさないように蒸し焼きにする。
- ④ ナスがしんなりしたら皿に取り出す。フライパンを拭かず、ニンニクと玉ねぎ、ひき肉、トマトを加え、しんなりするまで炒める。塩、砂糖、ケチャップで味付けする。
- ⑤ ナスの中央に切り込みを入れ、④をたっぷり詰めてフライパンに戻す。水を加えて蓋をし、弱火で10～15分煮込む。

#### 具がたっぷり丸ごとナス



1人当たり…エネルギー 217Kcal、塩分1.2g

- ⑥ 皿に盛り付け、みじん切りにしたパセリを振ったら出来上がり！

#### ◆ポイント◆

できたての温かいものを食べても、冷蔵庫で冷やしてもおいしいです。

チーズとの相性もバツグンなので、お好みでアレンジしてみてください。