コロナ禍でもお店の味を手軽に楽しめる
テイクアウト予約サイトがスタート！

#阿蘇市発
#登録不要
#ネット予約
#ドライブスルー

［キャッチミール］

Catch Meal™

阿蘇のおいしい食事をテイクアウト予約。
お店の味を自宅で手軽に楽しもう。

CatchMeal™は、コロナ禍による外出自粛が叫ばれる中、地域の飲食店を支援する目的で生まれました。
できるだけ接触を抑えながら、お店の味を自宅や観光スポットで楽しんでいただけるWebサービスです。

スマートフォンでメニュー一覧を見て手軽に予約。店舗別やカテゴリーで写真を見ながら選べます。面倒な登録などは一切不要で簡単予約！

指定時間に店舗指定の（店舗駐車場など）受取場所で支払いと受け取りを行います。サイトには受け取り方法やご利用可能な決済方法を掲載。

受け取ったお店の味を、自宅や観光スポットなどお好きな場所で召し上がってください。サイトではおすすめスポットも紹介しています。

サービスのご利用はこちらから！
https://catchmeal.jp

登録店舗も募集中！
サイト内からお申し込みできます！

サービス運営
お問い合わせ

一般財団法人
阿蘇テレワークセンター
CatchMeal™制作チーム
ASO TWC Information Technology Multimedia Creation Local Communication
0967-23-6009 お知らせ端末 23-6009

地産地消 Cooking!

食生活改善推進員協議会

器提供：滝室窯

ホウレンソウときのこのじゃこチーズ和え

材料（4人分）

- ホウレンソウ…250g
- しめじ…1／2パック
- 酒…大さじ1／2
- 水…大さじ1
- ごま油…大さじ1／2
- にんにくのみじん切り…1／2かけ
- ちりめんじゃこ…20g

…A

- しょうゆ…大さじ1／2
- 粉チーズ…大さじ2

作り方

❶ホウレンソウを茹で、水気を切り、4cm長さに切る。
しめじは石づきを取り小房にほぐし、酒と水で酒炒りにする。

❷Aをフライパンに入れ、中火にかける。ニンニクの香りがして、じゃこがカリカリになったら火を止める。

❸❶にしょうゆと粉チーズをかけて和える。
器に盛り、❷を油ごとかける。

問健康増進室（一の宮保健センター）☎22-5088

食改員から一言

今が旬のホウレンソウを使った、簡単で栄養豊富な一品です。

阿蘇市で働く元気な若者を紹介！フレッシュマン

FRESHMAN

江藤　瑠花さん（26歳）　住所：小里

阿蘇市立阿蘇図書館

趣味　読書・ドライブ

特技　お菓子づくり

好きな言葉　おもしろきこともなき世を面白く

好きな人のタイプ　ブレない芯を持っている人

阿蘇の好きなところ　星空がきれいなところ

仕事の内容　司書業務全般

仕事で日頃から心がけていること　笑顔

職場のＰＲ　たくさんの本と個性豊かな司書が皆さまのご来館をお待ちしております。
お気軽にお立ち寄りください。

フレッシュマン

阿蘇市で働く元気なフレッシュマンを募集しています！自薦他薦は問いません。

[対象] ①阿蘇市民 ②阿蘇市内で働く人 ③仕事を始めて５年以内 ④おおむね30歳未満の男女

[問い合わせ] 政策防災課秘書広報係 ☎22-3232（メール）pr@city.aso.lg.jp