

どんぐり横丁コーナー

新米の季節です!



稲武産みねあさひ

9月20日頃の発売予定です

水と空気のきれいな
稲武で育ったおいしいお米です

さわやかな**甘い香り**と
火炙き上がりの**つややかさ**が
★ 特長です!



生産量が少なく、4丁のお米
とも言われています。

火炙きたてはもちろん
冷めてもおいしい
お弁当、お寿司、おにぎりにぴったり

9月のおすすめパン

さっまいも
パン130円



米米分の入ったパン生地
と稲武産の角切りさつま
いも、**さっまいも**ペー
スがとてもよく合います!
秋の香りをお楽しみ
下さい。

「お米のふるさと稲武」

私たちが今、食べているお米の多くは稲武にある「愛知県山間農業研究所」で研究・開発されたものです。ここでは昭和8年の設立以来70年以上にわたってお米の品種改良が続けられています。代表的な品種として「ミネアサヒ」「チヨニシ」「みねはるか」「もち米」「コノエモチ」酒米「夢山水」などがあります。そのため稲武はお米のふるさとと呼ばれています。

④ **どんぐり横丁**にて**新米おにぎり**も販売します。9/21・22・23(予定)
(土) (日) (月)

2階 森の温泉 もみじの湯	男性 紫根 9/1~4 (日) (水)	女性 木の香 6~11 (金) (水)	男性 緑茶 13~18 (金) (水)	女性 米ぬか 20~25 (金) (水)	男性 漢方美泉 27~10/2 (金) (水)
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 コーヒー	男性 はっか	女性 レモン	男性 ブドウ	女性 りんご

9月の由枝おばあちゃん

がわて 川手に住む松井由枝さんの山里暮らし 65



にんにく作り

昔、にんにくは彼岸の中日に
植えて夏至に収穫すると
『くすりもの』になると言いました。

黒にんにくの作り方

にんにくを収穫し、カラリと干す(干すと黒くならずきれいな黄色になります)。
火炙飯ジャーの保温ににんにくを14日間入れます。
うす皮をむいてそのまま食べます。甘みが出て、くさくない。おいしい!

みんなに教えたい! 17

スタッフの『おすすめ品』紹介コー
どんぐり横丁の岡田美恵子です。
秋のおすすめは...

クルミレーズンパンです!



350円

『クルミあん』が糸練り込んで
あるほんのり甘い生地の中に
香ばしいクルミと
ラム酒漬けのレーズンが
入っていて、味のバランスがとても良い
人気のパンです。みなさんもぜひ
一度、食べてみて下さい。

朝日、1回の焼き上がり(土日は2回のときもあり)です。お早目に
どうぞ!

稲武温泉どんぐりの湯

TEL(0565)82-3135

〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原22-1 (東海環状 豊田勘八ICより約45分)

10:00~21:00(土日祝9:30~) 9:00~17:00(土日祝~18:00)

受付終了 20:00・木曜定休 12~3月木曜定休・4~11月無休

直売施設どんぐり横丁

TEL(0565)82-3666

稲武地区

