

2階 木の温泉 もみじの湯	男性 お酒 4/1~2 (火) (水)	女性 甘草 4~9 (金) (水)	男性 紫根 11~16 (金) (水)	女性 せんきゅう 18~23 (金) (水)	男性 緑茶 25~30 (金) (水)
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 桜 22	男性 桃 22	女性 コーヒー 22	男性 ジャスミン 22	女性 アロエ 22

よしえ
由枝
おばあちゃん

がくて
川手に住む木井由枝さんの山里暮らし ⑦②

4月3日が旧暦の
ひなまつり。
「からすみ」とい
う米粉菓子を作ったよ

稲武は寒い
ので5月はじめ
でなければ
ワラビは出んよ



ばら寿司

米1升にひとにぎり
のモチ米を入れて
ごはんを炊きます。
酢・さとう・塩で酢めし

を作り、いり卵、根上り、という早出し
のケの子、ハウスのえんど、シーチキン、
煮たの、しょうがの梅酢づけを具にちらし寿司
を作ります

みんなに教えたいくなる! 23
スタッフの「おすすめ品」紹介コーナー

どんぐり横丁の竹川史子です。
ホムのおすすめはどんぐり食堂の



五平餅

しょうゆ味です!

4月から 1本 300円

くるみ、ヤピーナッツ、などいろいろ入った
手作りだれが香ばしい 五平餅です。
作る際、下火焼きて火焼きすぎないように、たれをつけて
からも、こがしすぎないように気をつけています。
持ち帰りもできますので、お花見のお供にいかがでしょうか。

4月のどんぐり横丁より

どんぐり食堂・新メニュー 4月1日~

日替り どんぐりの里いなぶオリジナル

数量限定

道の駅弁当 1.080円

ある日のお弁当...
内容は変わります
稲武産野菜の
おかず3種
つややか
ミネアサヒのごはん



手作りコロッケ
自家製 漬け物
こんにやく・とうふのみそ
みそがけ
ゼリー
おみそ汁

山食パンに 信州産ぶじ

ミニりんごジャムがつきます
(ジャムがなくなり次第終了)



山食パンは卵と牛乳を
たっぷり使い、ぜいたくに
火焼き上げた米粉食パンです。
サンドイッチやトーストで

米粉ならではのしっとりふわふわな食感を
お楽しみください。 4月から 550円

どんぐり横丁・生産者コーナー

とみなが

富永町・伊藤幹子さん

みんなが喜んで花を
生けてくれるのを思いながら
作っています

四季おりおり 山の花木をどんぐり横丁に出荷される伊藤さんにお話を伺いました。



花木づくりのきっかけはね
たくさんある家の周りの土手(畦畔)に
花の咲く木を植えたことです。
昭和45年に稲武の花木組合ができて、
うちは山の仕事をしながら花を作りたいということ
花木にとり組んだよ。



春の花は一斉に咲くので 早めに切って
温室に入ゆ調整します。花を切った後や
秋~冬、剪定します。いらん枝があると葉ばかり出て
つまみが出にくくなるからね。
4月はれんぎょう、ボケ、ひめ、みずき、など
出荷予定!

稲武温泉どんぐりの湯

TEL (0565) 82-3135

10:00~21:00 (土日祝 9:30~)

受付終了 20:00・木曜定休

直売施設どんぐり横丁

TEL (0565) 82-3666

9:00~17:00 (土日祝~18:00)

12~3月木曜定休・4~11月無休

〒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)

