

2階	女性 どくだみ	男性 紫陽花	女性 健美泉	男性 梅	女性 ラベンダー
森の温泉 もみじの湯	2 ~ 7 (金) (水)	9 ~ 14 (金) (水)	16 ~ 19 (金) (月)	23 ~ 28 (金) (水)	30 (金)
1階	男性 どくだみ	女性 紫陽花	男性 健美泉	女性 梅	男性 ラベンダー
花の温泉 紫式部の湯					

わくわくスタンプカード サービスデー 6月のサービスデー

2倍デー: 6/6・13・20・27

3倍デー(風呂の日): 6/26

レディースデー: 6/9

メンズデー: 6/16



カツ丼 どんぐり亭



豊田市のブランド豚「とよたひまわりポーク」を使用したカツ丼です。「とよたひまわりポーク」は飼料にひまわりの種を使っています。豊田市の花であるひまわりがイメージされています。
1,200円

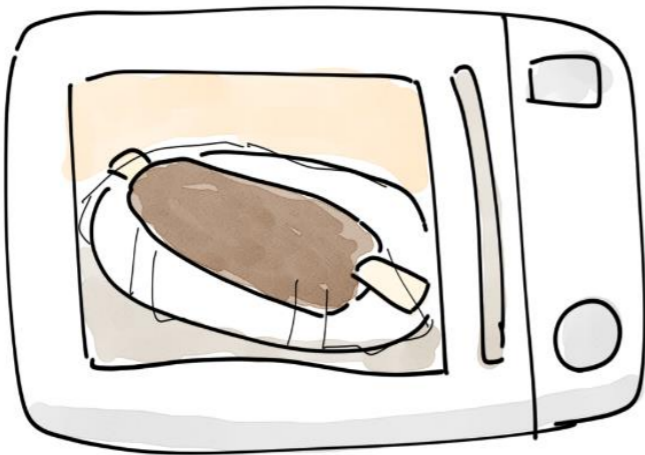
五平餅物語

5本買うと
オリジナルの箱に
入れてお渡しします



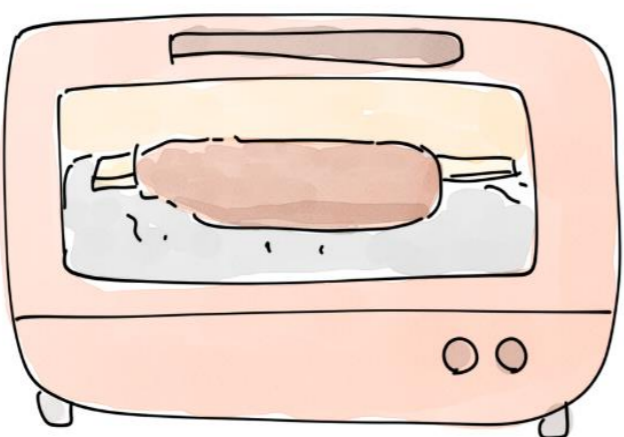
どんぐり横丁の
五平餅は
お持ち帰りができます

電子レンジでは、
ラップをして
500W・1分



五平餅の
おいしい温めかた

※機器によって温まり
具合が異なります。
都度様子を確かめ下さい



トースターでは、
アルミホイルを敷いて
200度・約4分

串が熱くなるので
気を付けてね!



お家でも
温かい五平餅を
ぜひお楽しみ下さい

どんぐり横丁 生産者コーナー



和菓子(いきなり団子、赤飯饅頭) 長江倫常子さん

和菓子を作り始めたきっかけ

10年ほど前、子育てがひと段落してなにか始めたいと思い、お菓子作りを始めました。最初は様々なお菓子を作っていましたが和菓子作りが合っていると感じ、今は和菓子を主に作っています。

こだわり

米やサツマイモなど、できるだけ自家製のものを使用し、和菓子を作ることです。サツマイモは農薬を使わずに栽培しています。お客様に安心安全でおいしい和菓子を食べてもらいたいです。

大変なこと

いきなり団子に使用するサツマイモの栽培です。9月から2月は自家製のサツマイモを使用しています。



嬉しいこと

品出しをしているときに、お客様がおいしいと行ってくださったり、再度購入していただけたことです。

これからのこと

梅酒を作っているので、梅酒を使ったお菓子を作りたいと考えています。

熊本の郷土菓子「いきなり団子」

いきなり団子はサツマイモと餡子を包んだ団子です。長江さんは、生地は皮は塩だけのあっさりした味付け、サツマイモは皮つきで作っています。