

どんぐりの湯

5月の替わり湯 (変更する場合もございます)

2階 森の温泉 もみじの湯	男性 紫根	男性 菖蒲	女性 菖蒲	男性 お茶	女性 モール泉	男性 森林
	1 ~ 2 (月) (火)	3、4 (水) (木)	5 ~ 10 (金) (水)	12 ~ 17 (金) (水)	19 ~ 24 (金) (水)	26 ~ 31 (金) (水)
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 ブルーベリー	女性 菖蒲	男性 菖蒲	女性 カーネーション	男性 マンゴー	女性 ジャスミン

おくわくスタンプカード サービスデー 5月のサービスデー

2倍デー: 5/2、9、16、23、30

3倍デー(風呂の日): 5/26

レディースデー: 5/12

メンズデー: 5/19



どんぐり亭が再開!

長期間休業しておりましたがどんぐりの里いなぶの直営食堂としてメニュー内容を一新して4月18日より営業しております。1階どんぐりカフェは、自販機コーナーとして、休憩場所としてご利用ください。

営業時間

11:00~14:00

16:00~21:00

(ラストオーダー20:00)



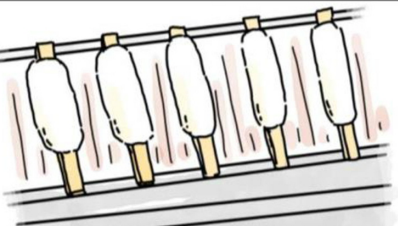
五平餅物語

下焼きと
いいます



タレを塗る前に
五平餅を焼く
ことを

2分焼くのに
こだわっています



どんぐり横丁では
表裏それぞれ

Good♪



触ってパリッと
したら

意外と工程が
多い!



それからタレを
塗って、再度
焼きます

どんぐり横丁 生産者コーナー

タケノコ生産者 今泉さん

タケノコの出荷を始めたきっかけ

10年ほど前、娘婿さんとキノコ採りに行きました。それから婿さんがキノコ採り、山菜採りが趣味になり、ここ7、8年はタケノコ採りも一緒に行っています。



こだわり

道の駅の直売所の良さは、「新鮮で安い」ことだと思っています。生のタケノコは採って1時間以内に出荷しています。新鮮で、多くのお客様に買っていたけような出荷を続けたいです。

大変なこと

採ろうと狙っていたタケノコが、イノシシやシカにたべられてしまうことです。



嬉しいこと

出荷して、お客様に買っていただき、また出荷できるこの日々が楽しいです。

これからのこと

山での収穫は体力がつき健康になります。この生活を長く続けて、これからも出荷をしていきたいです。

アク抜き済みのタケノコも出荷中!

大きくなったタケノコは調理が大変。今泉さんは大きいタケノコは下茹でしてアク抜きを行い、すぐに調理できるよう加工して出荷しています。