

2階 森の温泉 もみじの湯	女性 にぎたえシルク	男性 りんご生姜	女性 梅	男性 ラベンダー
	2~10 (火) (水)	12~17 (金) (水)	19~24 (金) (水)	26~31 (金) (水)
1階 花の温泉 紫式部の湯	男性 にぎたえシルク	女性 りんご生姜	男性 梅	女性 ラベンダー

わくわくスタンプカード サービスデー 1月のサービスデー

2倍デー: 1/2・9・16・23・30

レディースデー: 1/12

メンズデー: 1/19

風呂の日: 1/26

3倍

レディースデー: 第2金曜日
メンズデー: 第3金曜日

どんぐり亭 カニクリームコロッケ

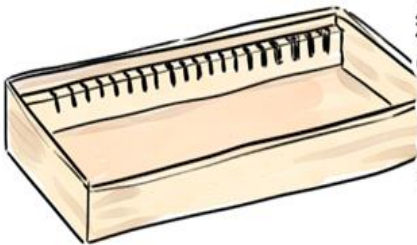


二種類のカニクリームコロッケをニンニクの効いたトマトソースでお召し上がりください

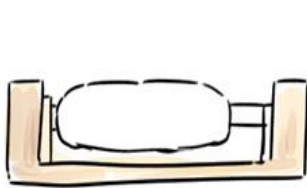
700円

五平餅物語

ろじと呼びます
五平餅を入れる箱のこと



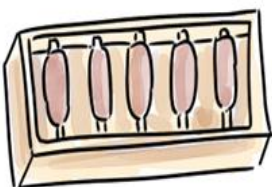
五平餅の形を崩さず保管できます
ろじは五平餅の棒の大きさに合った切れ目があり



ていねいに運ぶよ!
ろじを重ねることで、焼く前の五平餅を大量に運ぶことも出来ます



皆さんの家庭にはありますか?
五平餅を大量に作る家庭では、自前のろじを持っていますか



どんぐり横丁 生産者コーナー

取材日: R5/12/13

宮下工房 中当豆腐 原田伸子さん



豆腐を作り始めたきっかけ

中当では昔、おいしい豆腐を作っていたことから、平成19年に村おこしの方法を考えたときに豆腐作りをすることにしました。豆腐を販売する際に村の高齢者の見回りも兼ねて行いました。

こだわり

地元の大豆を使っていることと、添加物を使っていないことです。離乳食として活用するお客様もいらっしゃいます。中当豆腐は、他の豆腐より甘みがあります。1度何もつけずに食べていただき、豆腐そのものの味を試してみたいです。

大変なこと

夏の豆腐作りです。暑い夏の日々の豆腐作りでは、みんな汗だくになりながら作業しています。1月2月は水道が凍ってしまうため、豆腐作りはおやすみしています。

嬉しいこと

道の駅に納品するときに、お客様に「待っていたよ」や「おいしかった」と言っていたときです。初めて会うお客様と話すのも楽しいです。

これからのこと

若い方も豆腐作りに加わってもらい、中当豆腐が長く続いて欲しいと考えてます。

おいしいおから

宮下工房さんは豆腐を作る際に出るおからも販売しています。普通、豆腐は2回豆乳を絞って作りますが、中当豆腐は1回だけ絞って作ります。そのため普通のおからよりも美味しさが残ったおいしいおからができます。