

2階 森の温泉 もみじの湯	女性 米ぬか	男性 緑茶	女性 甘草	男性 ゆず	女性 紫根
1階 花の温泉 紫式部の湯	12/1~3 (月) (水)	5~10 (金) (水)	12~16 (金) (火)	20~24 (土) (水)	26~29 (金) (月)
	男性 コーヒー	女性 みかん	男性 ラベンダー	女性 ゆず	男性 バラ

由枝 12月のレシピ

おばあちゃん

川手に住む木井由枝さんの山里暮らし
子供が小さい頃(昭和30年代)は
クリスマスケーキを作ったよ。

うどんを打つメリケン粉(小麦粉)、卵、
さとう、重曹で作った生地をまん中に
穴の開いた「パンがま」で
焼く。小田子の十一屋で買った
ココアにさとうを混ぜて牛乳に
とかいて、ケーキにぬって出来上り!

石原いよ姪
が教えてくれた
ケーキだよ



みんなに教えたいくなる! 31
スタッフの「おすすめ品」紹介コーナー

どんぐり横丁の石原早苗です。
私のおすすめは...

シュートレン! 1,000円

クリスマスにぴったりのパン。
日持ちもするし、パンの中には
「Mix フルーツ + くるみのロースト」
がたっぷり入っていてとてもおいしい。
この日時期になると私も買って食べます。




12月のどんぐり横丁より

生産者コーナー

冬にポカポカ!
おすすめです

どんぐりの里いなぶ
甘酒



お米 590円
稲武産ミネアサヒ
で作った甘酒です。

甘酒には 太りにくく
エネルギーになりやすい
や **ビタミンB群**(B1, B2, B6, パントテン酸)
アミノ酸が豊富です。
漬け物やスープ、スムージーに
入れてもおいしいですよ!



お米30町歩と
落花生や **自然薯**を
作っています

旭地区
余平

大嶋茂希さん



大嶋茂希さん

奥さまのめぐみさん

30代の女性生草刈りなどの作業で
働かれています。

きかけ 稲刈り後の9~11月に収穫できるものを
作りたいと思い自然薯を作り始めました。

こだわり ねばりが出るように自然薯をパイプに入れず
作っています。ごっごつと自然な形で大きくなったものを「ゆんぼ」で屈り

大変なこと 植えつけ 作業します。うれいにと 商品が 売れたときです。

おい食べ方 自然薯をテフロンフライパンで両面焼き、さとうじょうゆをつけて、
これから... 一緒に働いてくれる人がふえればもっと田んぼを作りたい。標高米のミネアサヒを自信をもって販売していきたいね。

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

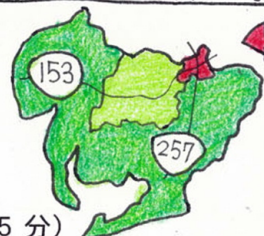
〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原 22-1 (東海環状 豊田勘八 IC より約45分)

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



稲武地区