

お正月もち

販売期間12月20～30日と限定します。
また受付は12月10日(月)までになりますのでお忘れなくご注文下さい。

大きさ：1枚 10cm×6cm程
値段：1枚 100円(税込み)
種類：白、豆、草、紫黒米
送料：1箱50枚まで550円

ご注文は、FAX又はメールで受け付けております

Fax 0241-67-2786
e-mail info@disc-village.com

11月の農園冬支度

山の上にあるリンゴ畑の木には毎年熊の爪痕が残っています。今年はなんと、熊に遭遇!! 通り道と寝床は以前から確認していましたが・・・じいちゃんの大きな一声に驚いた熊はすぐに引き返していきました。くまのでる畑でとれたりんごはお陰様で今年もたくさんご注文を頂きました。ありがとうございます。11月は、りんごの収穫・出荷、畑片しど雪深い会津は冬が来る前に冬支度に邁進します。くまも冬支度に邁進していたんですね。



贈り物・お歳暮



写真は堪能セット

- 1.新米食べ比べセット ¥3,500
- 2.おこわセット ¥2,700
- 3.りんごジュースセット (500ml×6本) ¥3,000
- 4.堪能セット ¥3,500 送料込み

「農園今後のスケジュール」

- 12月の予定
- ～10日 お正月もち受付
 - 14日～18日 アロハカップ(ハワイ)
 - 20日～28日 お正月もちの餅つき、出荷
 - 29日 仕事納め
 - 30日～翌年1月6日 年末年始のお休み
 - 1月7日～仕事始め

農園レシピ

No.32

もちもち大根もち

「材料」

- ・大根 300g
- ・干しエビ 大さじ3
- ・長ねぎ 半分量
- ・塩コショウ 適量
- ・小麦粉 60g
- ・片栗粉 20g
- ・ごま油 適量



「作り方」

- ①大根とねぎをミキサーで細かくする。(おろしてもよい)
- ②①の水分を軽く切る。
- ③②にごま油以外の材料を全て混ぜて形を作る。
- ④600wのレンジで7～8分温める。
- ⑤④をゴマ油でカリッと焼いて出来上がり。子どもにはハムやベーコンを混ぜると喜ばれます。(づま)

うまがんべえ第32号です。

師走になりましたね。今年もやります、お正月もち! 昨年からお目見えした”紫黒米”の餅も大好評でした。つわりでつらいとき紫黒米の餅だけで乗り切ったというお母様もいらっしゃいました。有り難い限りです。ぜひ一度お試しください。受付は12月10日(月)までにFAX又はメールにて受け付けておりますのでお早めにご注文下さい (お届けご指定可能期間12月20～30日)。

14日から18日まで初めて海外出張としてハワイでアルティメット(フリスビー)の大会(大会名;アロハカップ 主催;株式会社クラブジュニア)の運営をしてきます。皆様にはご不便をおかけしますことお詫びいたします。残り1ヶ月。師も走る今月を、師を超えるくらいに走り切りましょう! (どか)

スタッフそれぞれが日々心に留め置いている言葉です。毎号一つ紹介していきます。

【12月の言葉】

正しい食があるところに 問題は起こりません