

▶4月30日(土)のご試食価格

**若鶏唐揚げ(ムネ肉)**



純植物性飼料、無投薬で健康に育った国産鶏肉「桃花」のムネ肉を、生の醤油もろみ搾りの「きあげ」に漬けた、低脂肪、高タンパクのヘルシーな唐揚げです。

通常価格 158円の品▶100g あたり **100円**

▶4月30日(土)のご試食価格

岡山県 建部町の  
**生乳100%ヨーグルト**



しぼりたての町内産牛乳を100%使用。凝固材や酸化防止剤、香料等の添加物は一切加えずに作った無添加ヨーグルトです。

通常価格 158円の品▶90ml・1個 **128円**

▶4月30日(土)~5月3日(火)のご試食価格



大田原市 蛭田さんの**桃太郎トマト**

糖度は約5~6度と甘く、酸味も感じられるため後味がしっかりとしたコクのあるトマトです。一般に出回るトマトとは違い、赤く色づいてから収穫しているのでトマト本来の味わいがあります。シンプルにスライスにしたり、サラダなどでどうぞ。

通常価格 298円の品▶1パック **250円**

▶4月30日(土)~5月3日(火)のご試食価格



三樹屋特製 **ところてん**

- 原料…日本一と言われている伊豆の天草に、ミネラル活性水を加えています。
- 煮方…圧力鍋を使わず、じっくりコトコト3時間以上かけて煮上げているので、繊維が壊れずコシがあります。
- 製法…ひと晩おいて下に沈んだオリを捨てる為、とってもなめらかで、ザラツキのない澄んだところてんが出来上ります。

通常価格 498円の品▶130g×3個 **398円**

▶4月30日(土)~5月3日(火)のご試食価格



京都・富久屋 **黒糖わらびもち**

富久屋のわらびもちは、上品な甘さで口に含んだ瞬間にとろけそうなほどモチリやわらかく本当に美味しいです。お好みにより添付の香ばしい黒蜜をたっぷりつけてお召し上がり下さい。

通常価格 580円の品▶270g・1個 **450円**

▶5月3日(火)のご試食価格



**若鶏唐揚げ(モモ肉)**

純植物性飼料、無投薬で健康に育った国産鶏肉「桃花」のモモ肉を、生の醤油もろみ搾りの「きあげ」に漬けた、柔らかくジューシーな唐揚げです。

通常価格 226円の品▶100g あたり **138円**

■講座のご案内(大田原店にて開催)

<p>5/12日(木) <b>無添加スイーツ教室</b></p> <p>全粒粉ホットケーキMIXを使ってスイーツを作りましょう。小豆を煮たり、旬の果物のご試食もごさいます。</p> <p>・11:30~13:00 ・お一人様1,000円 ・ご試食付 ・三樹屋大田原店2F ・12名様</p>	<p>5/20日(金) <b>旬のお魚講座</b></p> <p>かつおの美味しい食べ方をご紹介します。</p> <p>・11:30~13:00 ・お一人様1,000円 ・ご試食付 ・三樹屋大田原店2F ・12名様</p>	<p>5/21日(土) <b>米づくり体験</b></p> <p>手植えによる田植えを行い、無農薬栽培には欠かせない田んぼの除草、秋には収穫したお米を参加された方達で分け合います。 (詳細は右記パンフレットにて)</p> <p>・11:30~13:00 ・お一人様1,000円 ・ご試食付 ・三樹屋大田原店2F ・12名様</p> <p>・13:00~16:00 ・ひと家族様 4,000円 ・グリーンファーム水口</p>	<p>5/24日(火) <b>牛のたたきと旬の野菜講座</b></p> <p>塩糍を使った、牛のたたきと、旬の野菜をたっぷりお召上がりいただきます。</p> <p>・11:30~13:00 ・お一人様1,000円 ・ご試食付 ・三樹屋大田原店2F ・12名様</p>
---	---	---	---

(講座についての詳細は、大田原店レジ後方のポスターをご覧ください)

講座・教室のお申込み・お問合せ

お電話▶受付時間9:00~18:00 TEL(0287)23-6621

メール▶shop@mimasuya.in



田植え

除草

収穫祭

参加者募集中

**米づくり体験**

風薫る五月晴れのもとで、土と水に親しみながら、手植えによる田植えを行い、無農薬栽培には欠かせない田んぼの除草、秋には収穫したお米を参加された方たちで分けあい、実りの秋を祝います。私たちが食べているお米がどのような環境で育てられ、生産者の方にはどんな苦勞、喜びがあるのかを知り、お客様とともに「食」に対する関心を深めるための体験です。

- 場所……………グリーンファーム水口(※現地集合)  
(大田原市荻野目492 TEL:0287-28-1688)
  - 日時(田植え)…5月21日(土)13:00~16:00(雨天決行)  
(除草)…6月10日頃から7月15日頃迄の間に3回程度、お客様のご都合の良い時間帯に除草していただきます。  
(その都度、新鮮なお野菜が水口さんからいただけます。)
  - (収穫祭)…9月25日(日)もしくは10月2日(日)13:00~16:00(予定)  
(収穫日は天気に左右されるため、決定次第ご連絡致します。)
  - 参加費……………ひと家族様 4,000円(定員に満たない場合は中止となります)
  - 当日の服装……田んぼに入って泥んこになっても良い服装
  - 持ち物に関して…着替え、タオル、日焼け止め、帽子、ドリンク、田植え用長靴(上に紐が付いて抜けにくいもの)※雨天の場合はカッパ
- ※簡単な手足洗い場はございます。
- ご希望の方は、三樹屋大田原店サービスカウンターにてお申込み頂くか、お電話やメール、HPからでも受け付け致します

- 〈夏休みの自由研究にも〉  
テーマ  
・お米ができるまで。  
・田んぼに棲む生物が米づくりにどのように役立っているのか。  
・一般の田んぼと、無農薬栽培の田んぼに棲む生物の違いとその原因。など
- 〈収穫できるお米の目安〉  
・除草の程度により、収量は変わりますが、ひと家族約5kgくらい。  
※除草の参加回数により、受取るお米の量に差が出ます。
- 講座の内容についてのお問合せは…  
三樹屋大田原店(0287)23-6621  
…へお電話ください。(担当:佐野)

