

季節限定品!

加藤農園より

## なまこ餅予約受付中!

一本一本手づくり!

一年に一回、今の時期だけしか作らない加藤農園の「寒餅(なまこ餅)」です!

農薬不使用の発芽させたもち玄米で発芽玄米餅をつき、そこへ深層海塩を加え、それぞれアーモンドやくるみなど混ぜ物を練り込み、なまこ型に整えます。1本1本全てが丁寧に手作りされています。



1月20日(水) 締切  
お渡し2月3日(水) ごろ

※お渡し日は店舗により異なります。詳しくは店舗にご確認ください

玄米・黒豆・青のり・黒米  
1本950円(税抜)

アーモンド・くるみ  
1本1150円(税抜)

～食べ方～

表面は硬いですが、包丁をなまこ餅に直角に当て、体重をかけて両手で押すように切っていただきますと、簡単に切れます。そのまま焼いても美味しいですし、薄く切ってざるに並べカラカラに干し、焼いたり油で揚げてカキモチにしても美味しいです。



形がなまこに似て  
いることからは、  
これらの時期だけ  
はこれのお餅です。

冬こそとりたい!

## 元気の出る冬野菜



### あか根蓮根

熊本水の子会のあか根蓮根は品種改良がまったくされていない在来種! さらに殺虫剤や除草剤などの農薬を使っていないので有機の里でも大人気!

力強く野性味溢れる美味しさがあります! 呼吸器系の不調に～

蓮根の節の部分も食べてね!



### 葉付大根

大根は生でも、おろしても、コトコト煮ても、干しても…とても万能な野菜のひとつです!

食べ物の中和にも不可欠で、腸も整いますので、ぜひこの年末年始の胃腸おサポートにこまめに食べましょう!

### 里芋(土垂どたれ)

舌触りの良さが自慢の極上里芋、土垂。地元川越は一大名産地なんです! 旨みも強く肉質も粘りがあり煮崩れしにくく、近年大人気です! 胃腸を整え便通を良くしてくれますよ。



※今期は品薄ですので終了となる場合がございます。

## 生麴のご予約承ります!

麴があれば手造りの味噌・甘酒・塩麴・醤油麴などができちゃいます!

1/6(水) 締め切り  
1/20(水) お渡しから開始

その後毎週水曜日締め切り、翌々週水曜日お渡しで2月末まで続きます

詳しくは別紙チラシか、店内ポスターをご覧ください

