

旬のこだわりフード

季節限定商品ですのでご注文はお早めに!!

兵庫県氷上町! おかあさんの味♪ 氷上つたの会 白小餅1kg(約20個)



つたの会メンバー

氷上町でとれたお米を使って氷上町のおばちゃんが、杵でお餅をつきました。原材料のお米は、加工所のメンバーが栽培したもち米を使用し、私たちも食べている安心・安全なお餅です。

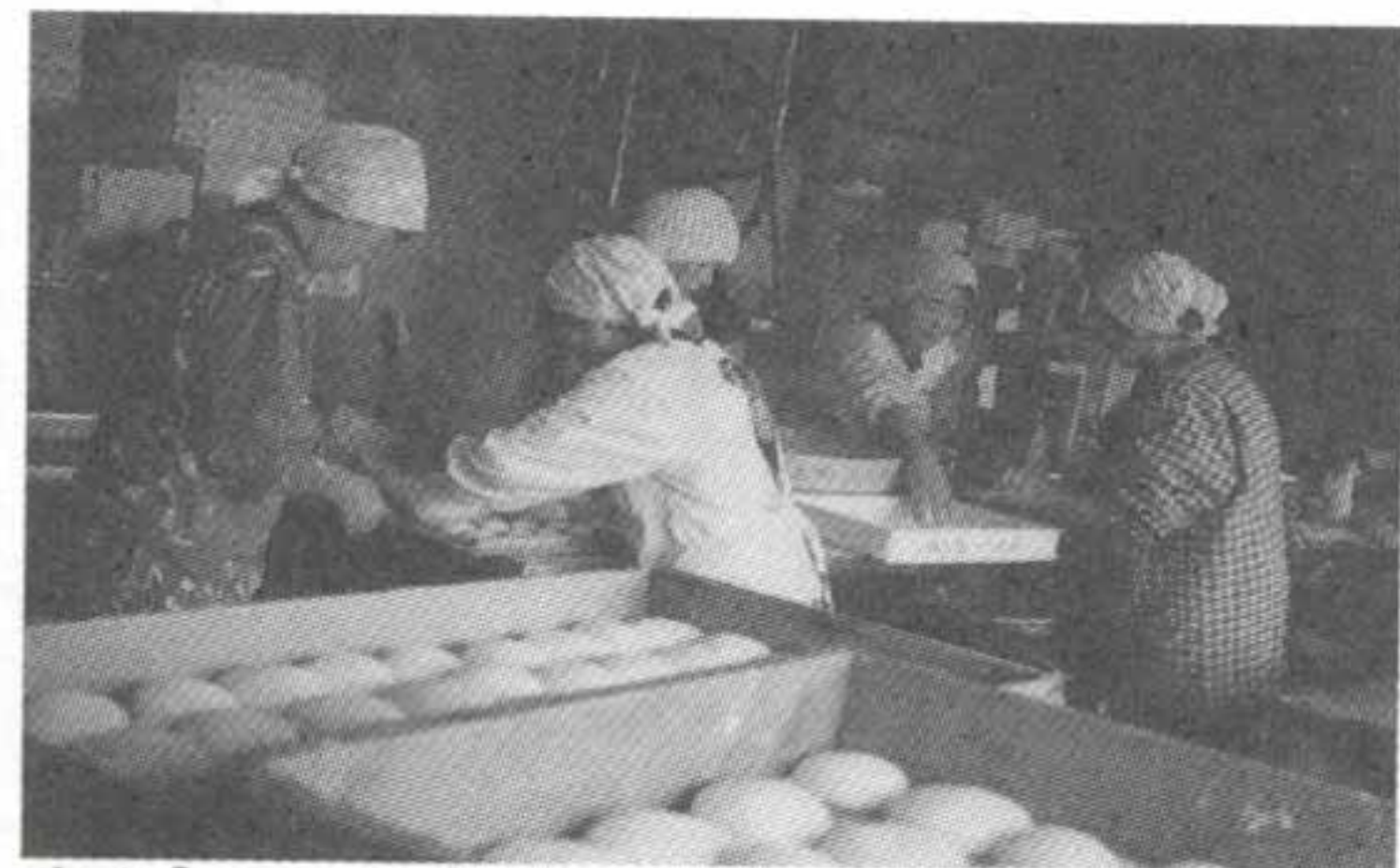
ふるさとの懐かしさを感じてもらえる一品になっておりますので、一度ご賞味ください。

もち~とした、のびが
たまりません♪



氷上つたの会
白小餅1kg(約20個)

1,640円



私達が、精魂込めて作ってます。



お餅を美味しく焼くコツ

おもちといえば、まず最初に思い浮かぶのが焼くという方法ではないでしょうか。北風の吹く寒い冬の日、暖かいひばちを囲んでおもちを焼くという姿は残念なことに見られなくなってしまいました。しかし焼き立てのおもちに、醤油をぬってのりで巻いて食べるいそべ焼きのあの香ばしさは、時代と世代を超えて最も普遍的であり、第1等の好評調理といえましょう。焼き方としては在来の直火焼き、天火焼き、フライパン焼きなどがあり、どれも程よい焼き色に仕上げることがポイントです。

2010年新物

毎年大人気

ふぞろい 丹波山の芋約1kg(4玉)
1,600円(税込)

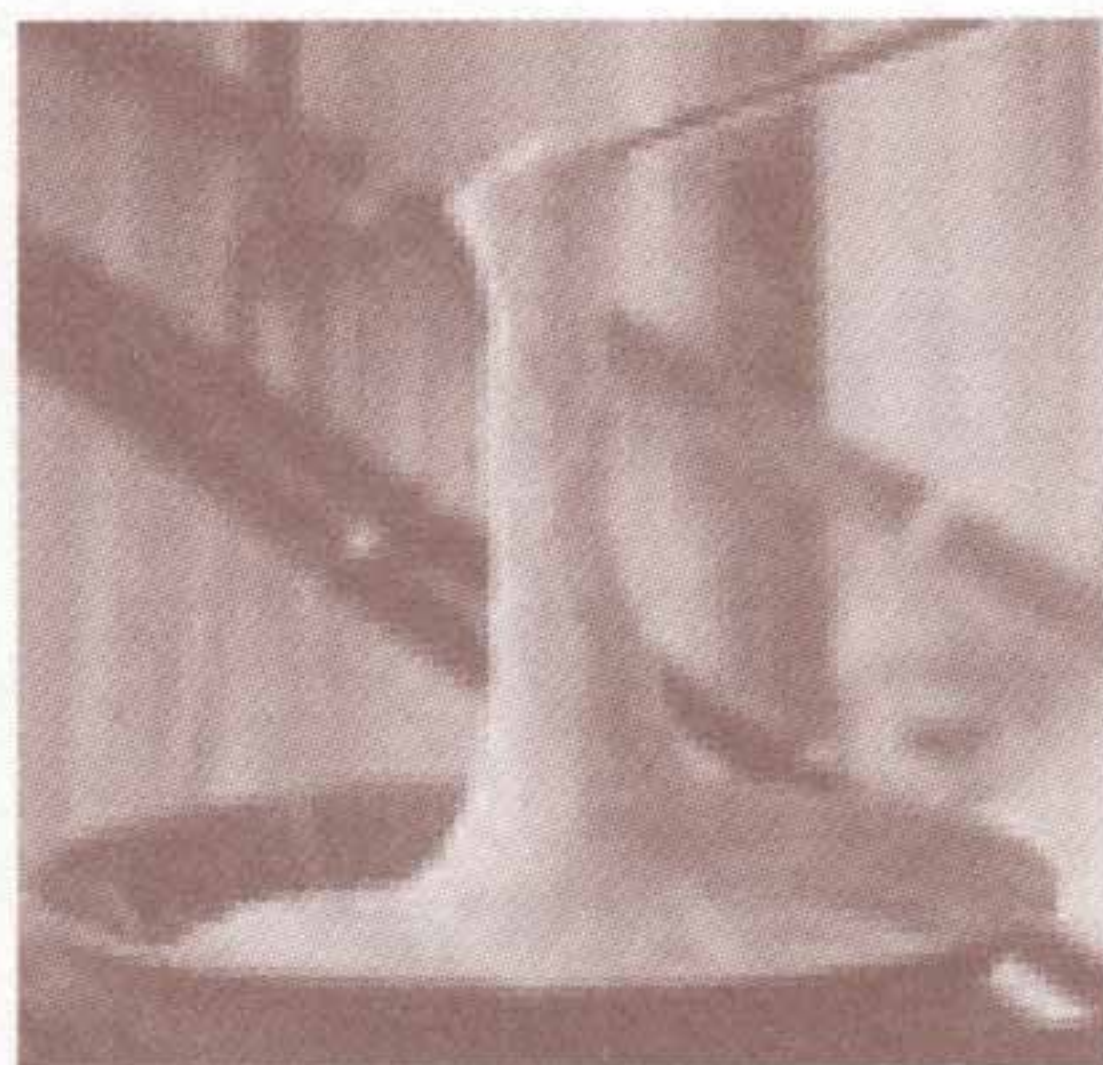
1月3日は3日とろろで
健康祈願!!

正月三日にとろろを食べる(三日とろろ)習慣が、
日本各地であります。

1月3日に山芋から作ったとろろを食べることで、
正月料理で疲れた胃を休めるのと同時に、風邪を
ひかないと言われてています。

1年間、風邪をひかなく健康でいられるようにという
願掛けの行事でもあるようです。

丹波の大地が育てた粘り抜群の山の芋！
一度ご賞味下さい。



氷上つたの会 白小餅・ふぞろい丹波山の芋
お客様締切日 12月10日(金)
お客様お届け日 12月下旬(随時出荷)
※季節商品の為、予約販売になります。

ご注文書

商品名	金額(税込)	ご注文数	ご住所
氷上つたの会 白小餅1kg	1,640円		お電話
ふぞろい 丹波山の芋 1kg袋 4玉	1,600円		氏名

【個人情報お取扱いについて】
お客様からのご注文用紙は、注文確認及び配達の為
にご利用させていただきます。ご注文は受け箱に入れていただくか、
又は お電話にてお願いいたします

Blank rectangular box for additional information or signature.