



いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。

棚田の夜祭り 復活

11/29～12/1

10月に予定されていた『棚田の夜祭り』が、台風の為一ヶ月遅れの開催となりました。

今回は松明の他に、子ども達のメッセージの入ったエコキャンドル・LEDライトと様々な『灯り』が演出され、幻想的な空間を作り出していました。

また、ステージが用意され、地元の方の神楽やバレエなども披露されました。

NHKでも紹介された影響もあり、寒い中たくさんの来場者がありました。普段は静かな棚田も、この時は大変にぎわっていました。



水面にうつるもみじ



約10キロ続く
もみじロード

山中もみじ祭り開催！

今年も『山中もみじ祭り』が11月23日から12月1日に開催されました。

休憩所では焼き芋・甘酒の他、つきたてのお餅の販売もありました。餅つきには子ども達も参加して、大変にぎわいました。

11月の末には日本テレビで、本社近くの水面上にうつるもみじの様子がテレビで放映されました。



米粉を使って...

材料(約10個分)

鶏もも肉	250g
焼き肉のたれ【辛口】	大さじ3
水	大さじ2
お米の粉 薄力粉	30g



米粉なので吸油が少なく、カリッと仕上がります。

作り方

- ①一口大に切った鶏もも肉をボウルに入れ、焼き肉のたれをからめて10分置く。
- ②①のボウルに水を米粉を加え、鶏肉にまんべんなくつける。
- ③180℃の油で約1分半揚げる。
- ④2～3分くらい放置し、余熱で肉に火を通す。
- ⑤もう一度約2分くらい揚げる。

お米の粉250g
¥150-にて
販売中！

年末年始営業のご案内

12月28日(土)ご発注受付最終日
29日(日)営業
30日(月)午前中のみ営業
31日(火)～1月5日(日)休業
1月6日(月)午前中のみ営業
1月7日(火)通常営業

1月7日は「七草」です。

春の七草は・・・せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろですね。おせち料理で疲れた胃をいたわるといって食べられている七草粥ですが、中国から伝わったときは、邪気を払い、その年1年の無病息災と五穀豊穡を祈るために食べられていたようです。

★当店で取り扱っているお米は安全なお米です。安心してお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ フリーダイヤル 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。