

2024 食彩村だより 9月

毎週月曜日
ポイント **2倍**

9月の定休日 **4日**

秋の彼岸の入りは
9月19日(木)です。

★新米フェア★
開催日: 9月14日(土)
豊橋産・吉田美人《コシヒカリ》販売
店頭表示価格より10%割引

花マルシェ ◆お彼岸フェア◆
9月19日(木)～25日(水)
お彼岸用「仏花」「切花」「お線香」「ろうそく」
店内売場 おはぎ・お彼岸だんご販売

★さいころチャンス★
開催日: 9月29日(日)
サイコロを振ってお楽しみプレゼントもらっちゃおう
1,500円以上お買上のお客様に1回チャンス!!

メール会員募集中!

お買い得情報いっぱい!!
食彩村ニュース配信中

携帯でアクセス

<http://www.syokusaimura.com>



あぐりパーク食彩村 公式

Instagram

みんなのみなみの日

開催日: 9月1日(日)

「JA愛知みなみ」の活気のある出荷者の方によるふれあい販売

- 「磯田園製茶」お茶量り売り
- 「田原製パン長栄軒」販売

とことん豊橋の日

開催日: 9月15日(日)

「JA豊橋」の元気印の出荷者の方によるふれあい販売

- 「岡本製茶」お茶量り売り
- 伊藤農園「さつまいも」対面販売

秋分の日行事食

秋分の日行事食は、おはぎです。彼岸の中日となる秋分の日には、昔からおはぎを食べる風習があります。由来は諸説ありますが、小豆の赤には邪気を払う効果があるとして、先祖に供えられたそうです。仏壇にお供えするのはもちろん、自分で食べるのも良いとされています。

お米を美味しく炊く工夫

お米を炊くときの水温に注目!

新米に限ったことではありませんが、特に新米を炊く時に注意して欲しいのが、水の温度です。冷たい水から一気に高温へと炊きあげる事で、お米の粒は美しく甘み豊かに炊き上がります。お米1合あたり2.3個ほどの水を入れて炊くのがお薦めです。

★毎週日曜日 コメコーナー全品10%OFF
お米の入荷状況により変更になる場合があります。

【TEL】0532-21-3901
営業時間 9:00～18:00
定休日 毎月第1水曜日

