

おかげさまで

# リニューアル10周年 大感謝祭

開催期間 12月1日(水)～12月12日(日)

## その① 特別入館割引

12月4日(土)・5日(日) 2日間開催  
2日間限定でご入館いただいたお客様のご入館料を



大人**400円** 子供**200円**

の**特別料金**にてご利用いただけます。

※温泉共利用券会員・ゆうふるジム利用会員は除く。

## その② 福引き抽選会



抽選日:12月4日(土)・5日(日) 2日間開催

11月6日(土)より**売店にて500円(税込)以上**

お買い上げにつき1枚「**福引券**」をお渡しいたします。

各日の抽選開始は10:30～となります。

景品は「オラホビール」「八重原米」「ワイン」など様々な景品を用意しております。

※用意した景品がなくなり次第終了とさせていただきます。予めご了承ください。

## その③ ポイント2倍ウィーク👍

12月1日(水)～12日(日) 12日間開催

期間中のご入館(特別入館割引も含む)と売店で500円(税込)以上ご利用で**ポイントが2倍**となります。

毎週土曜日

数量限定！

ゆうふるtanaka特製

お惣菜販売

どんなお惣菜が来るかは、  
当日のお楽しみ！

東御市(和)産

ふじ

バラ売りあります。

今年もご好評のふじのバラ売りを始めました！  
甘くてシャキシャキ密がたっぷり！  
美味しいりんごです！

第2回！

橋詰料理長(ハッシー)のご家庭でも簡単！

御牧苑の味 秘蔵レシピ紹介！

今月は「野菜がおいしく食べれる簡単！鍋スープ(3~4人前)」

〈材料〉・だし汁800cc ・薄口醤油 50cc ・みりん 50cc たったこれだけ！

作り方もなく合わせるだけで  
誰でも簡単にお好みの具材でおいしいお鍋が出来ます！

★ワンポイントアドバイス★

直売所にも白菜やネギ等鍋の具材がではじめました。  
皆様は鍋をする際に、スープを出来あいのスープですませてはいませんか？  
鍋のスープ実は簡単に作れます。鍋スープの黄金比率は16:1:1です！  
これを覚えてるだけで様々な量を作れます。  
上記の分量は50ccを1としていますがお好みで分量を調節してください。  
薄口醤油をつかうことで、素材の旨味を十分に味わえるスープです。  
メには、うどん・雑炊どちらでも美味しくいただけます！



寒くなり、  
お鍋が美味しい  
季節になりましたね～

●ご利用の皆様が快適にご利用いただけるようにご協力をお願いいたします。

ご入館時の検温にご協力  
お願いいたします。

館内での大声での会話は  
ご遠慮ください。

ご入浴時以外ではマスク着用を  
お願いいたします。

歯磨きは脱衣場内洗面所をご利用ください。  
浴室内は禁止とさせていただきます。

道の駅みまき 信州宍引温泉

御牧乃湯

TEL 0268-67-3467

長野県東御市布下35-4

休館日のご案内

毎週木曜日

12月は 2日・9日・16日・23日

休館日とさせていただきます。

御牧乃湯でお待ちしています。記 齊藤

