

信州布引温泉 みまき通信

2021年
11月号

しもつき
霜月

◆トピックス 御牧乃湯リニューアル10周年イベント企画中!

・八重原米新米好評販売中
・毎週土曜日限定ゆうふるtanakaお惣菜販売開始します・新コーナー開始

おかげさまで

リニューアル10周年 大感謝祭企画!

2021年12月1日(水)で御牧乃湯はリニューアル10周年となります!
10周年を記念して日頃の感謝を込めて、大感謝祭で様々なイベントを企画中です。
詳しい内容は次号12月号にてお知らせいたします。

今年も美味しい**新米**の季節がやって来ました

好評販売中!

八重原米

農家さんが丹精込めて育てた
北御牧**自慢**の八重原米です。
炊きたてはもちろん、
冷めても美味しいお米です。

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!

fmさくだいら FM 76.5 MHz FMさくだいらに

みまきチャンネル**開設!**

午前9時10分~午前9時20分 ON AIR

毎月第一木曜日放送!!

リスナー限定特典あります!是非お聞きください。



Twitter やってます!

@mitinoekimimaki



各種イベント情報やお得なキャンペーンなど配信予定です!
フォローお願いします。

大絶賛販売中!

幻の白芋

白土馬鈴薯

きめ細やかなホクホク食感と甘味で驚くこと間違いなし!



大人気な北御牧の**特産品**

Mサイズ 10kg 2,000円～
他にも各サイズ箱売りございます。

※箱在庫がないこともありますので
予めご了承ください。

直売所にて絶賛販売中!

東御市(和)産

りんご

バラ売りあります。

今年もご好評のりんごのバラ売りを始めました!

シナノスイートをはじめ、シナノゴールド
ふじも順次入荷予定です。

甘くてシャキシャキな美味しいりんごです!

新コーナー

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「八重原米(新米)ご飯に合う生姜焼き(3~4人前)」

〈材料〉・豚ロース 500g ・醤油 180cc ・みりん 100cc ・酒 45cc ・上白糖 25g ・生姜 50g(おろし生姜でも可)

作り方

- ①醤油・酒・みりんを合わせて、上白糖を加えよく混ぜる。
- ②生姜をすりおろす。
- ③おろした生姜を先程の①に加えて混ぜる。
- ④豚ロース肉に作ったタレを合わせて6時間くらい漬け込む。
- ⑤漬け込んだロース肉を強火でさっと焼く。⑥お皿に盛り付けて完成です。



美味しい
八重原米が
進みますよ~

★ワンポイントアドバイス★

漬け込む時間が無い場合には、お肉を焼く際の、焼きあがりにかけてながら煮詰めても美味しくいただけます。

豚ロース肉の他にも、豚肩ロース・豚バラ・鶏モモ・鶏胸等の別のお肉でもやわらかく美味しい生姜焼きが作れます!

●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 信州布引温泉

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

11月は 4日・11日・18日・25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

