

信州布引温泉 みまき通信

2022年 むつき
1月号 睦月

◆トピックス 新年のご挨拶
 ・年末年始の営業時間・新年俳句募集・元日限定粗品プレゼント！
 ゆうふるtanakaお惣菜販売・秘蔵レシピ紹介コーナー

年末年始 営業時間のご案内

施設名 日付	2021年 12月30日(木)	12月31日(金)	2022年 1月1日(土)	1月2日(日)
御牧乃湯	特別 営業日	10:00 ~18:00	10:00 ~18:00	通常 営業

御牧乃湯 通常営業時間 10:00~21:00
 最終入館 20:30

※ 2022年1月2日(日)より通常営業いたします。

本年も御牧乃湯を
 よろしくお願い申しあげます。

明けまして
 おめでとうございます。

謹賀新年



復活！ 五七五 俳句 募集

元日から 1月27日まで
 お題：新年 コロナ禍 御牧乃湯

お題にちなんだ俳句を募集します！
 見事ユーモアのある俳句に選ばれた方には
 特設展示と副賞として優待券をプレゼント♪

※ 副賞は発送をもって代えさせていただきます。ご了承くださいませ。

お正月イベント

元日 午前10時より
 ご入館いただいたお客様へ
 便利な粗品プレゼント

先着50名様限定

※なくなり次第終了となります。予めご了承くださいませ。



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。

  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。

毎週土曜日

数量限定!

ゆうふるtanaka特製

お惣菜販売

一押し人気メニューは「チキン南蛮」です!!

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3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「玉葱たっぷりの肉じゃが」です。

妻に極めて欲しい料理ランキングの1位の肉じゃがの美味しい作り方をご紹介します。

〈材料〉・豚肉400g・じゃがいも6個(600g)・玉葱2玉・人参中サイズ1本・つきこんにゃく1袋・出し汁500cc(水+だしの素でも可)・醤油60cc・酒45cc・みりん30cc・上白糖45g・サラダ油少々

〈作り方〉①具材をそれぞれ適当な大きさにカットします。

(つきこんにゃくは一度煮こぼしておいてください。)

②鍋に油をひき豚肉・じゃがいも・人参を炒めます。

③豚肉に火が入ってきたら玉葱を加え更に炒めます。

④玉葱に火が入ってきたら、出し汁を加え、更に醤油・酒・みりん 上白糖すべてを加え味を調えます。

⑤沸いてきたら、つきこんにゃくを加えて15~20分程度煮込みます。

じゃがいもが柔らかくなれば完成です!!

★ワンポイントアドバイス★

煮汁はお好みの濃さまで煮詰めてください。

豚肉の部位は、豚の旨味を味わうならバラ肉。あっさりがいいならコマ肉や肩ロースがおすすめです。



ご家庭の味 代表格ですね! 是非作ってみてください。

●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 ご注意ください。

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 信州御引温泉

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

1月は 6日・13日・20日・27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

