

丸二通信



ブログやってまあーす。
食に関する事なら何でも、気軽に聞いて下さい。
ブログ：http://blogs.yahoo.co.jp/takeo_maruni
メール：takeo_maruni@yahoo.co.jp



11月のおこわ
レココと小粒です。
丸二農園 いも土盛りも終り
冬野菜の種（小松菜・大根
春菊）まきました。見に来て下さい。



毎月第2土曜日は餅を
ついでいます。
次回からはいろいろ調べて
書こうと思います。



幸運の食欲の秋
元気にどうぞ

“お米の栄養”

体を動かすエネルギーとなる炭水化物や脂質
体を作るためのたんぱく質、さらに、
体の調子を整えるためのビタミン、ミネラル等
たくさんの栄養素が含まれています。
白米よりも玄米の方が栄養価は高い。
その反面、消化吸収が悪い等のデメリットもあります。

お知らせ

当店では、量り売りはもちろんのこと
三分・五分・七分つき等、店頭にて、
お好みに合わせた精米を致します。