

丸二通信

丸二のお餅

また食べたくなる3つの訳

味: たくさんのお情報を得て、全国から餅米を取り寄せ

3代続く、丸二商店独自のブレンド。

こし: 創業以来(50年以上)変わらぬ生産行程。

お雑煮にしても、すぐに溶けない。

すぐにカビがくる: 添加物を一切使っておりません。

早めにお召し上がり下さい。

※: 保存される際は、1食分ずつラップに包んで、冷凍庫へ。

お知らせ

12月27日から30日まで

お餅搗いてあります。

予約承り中



昔懐かしい杵搗きの味
一度知ったら、止まらない。
食べ過ぎに、お気を付け下さい。



おこめ・赤飯も皆様に
ささえられ一年すぎようとして
います。ありがとうございます。
又来年も新しいおこめに挑戦
したいと思っております。どうぞよろしく。



今年読んだ本でおもしろかったのは
「環境問題はなぜウツがまかすのか?」
でした。 - ダイオキシンは猛毒、どう?
南極の氷が溶けると
水位が上がる、どう?
ひびろにおもしろい本でした。



休日も続けた白い餃
感謝を忘れず早稲を引かない様に
お餅も食べませう
皆さん体を偉大に