

# 丸二通信

## 丸二の『味』とは⑥

『食』を通して、『一生』のお付き合い。

昔懐かしい正月用杵搗き餅。

次の世代に本物の味を！！

1、米屋だからこそ厳選した原料。

2、創業以来変わらぬ製法。

3、添加物等、一切使用しない安全性。

のし餅・きび餅・白こわ餅・のりこわ餅・豆餅・お鏡餅。

(\*豆餅以外、すべて便利な切り込み入り)


12/27~12/30日 予約承り中！！

製造現場では、丸二ファミリーの幼稚園児から大ベテランまで総出でやっております。大人顔負けの仕事っぷりに、昭和の良き時代を思い出すかも！？


ぜひ、お店にもお越しください。

## お知らせ


- ・『野菜の日』毎週土曜日 朝八時～ 生産農家直送
- ・お歳暮承り中。(オリジナルデザインの米袋にて)
- ・米屋にしかないシリーズ。今回は、『年越しそば』
- ・次回『おこわの日』は、1月15日です。
- ・ホームページURL <http://maru-ni.jp/>




健康のためにしている事  
その① 米ぬかを毎日大さじ一杯  
食べてます。その結果、  
口内炎がでまなくなりました。  
自分でびっくりでした。



はや12月も半ば、今年も  
スゴイスピードで終ろうとしています。  
畑もしばらくお休み、  
何をまくな、お正月にゆっくり考えよう！



私 昔年の寒さ到来  
年今ノオ加る事故一皆  
元張なくちや凡邪を引かない  
良"お正月を迎へ皆様共々  
健康を祈りませう



先月 湯たんぽを買って  
温まると宣言しましたが、すでに  
ガスストーブを使い始めてしまいました。一年に  
一回?くらいは「有言実行」をして締めく  
りたいです。