

丸二通信

丸二の五平餅

営業日及び時間を変更しました!!
 毎週月曜・火曜・木曜 夕方3時半より
 毎週土曜日朝8時より販売!!

(祝日・おこわの日は除く)

米は、地元愛知弥富産と山形山辺産ワーコム米を主に使用。米の栄養の多くは玄米に含れているので、ぬか層と胚芽を少し残し8分搗きに精米した米で団子を作っております。白米よりも栄養価が高いですよ。くるみとごまをふんだんに使った風味豊かなたれを使用。前日までに10本以上ご予約いただいた方1本おまけします。

お知らせ

- ・3月15日、3月22日「ほたもち」予約承り中!!
- ・入学、卒業などのお祝いにはお赤飯いかがですか?。
- ・次回 第2土曜「おこわの日」は、4月12日です。
- ・五平餅は月曜・火曜・木曜 夕方3時半から土曜朝8時から(数量限定販売。予約できます。)
- ・ホームページは、「名古屋 米屋」で出てきます。



3月は、季節に合わせて色々やりますよ~。1週目に「おこし餅」、2週目は「おこわ」、3、4週目は「ほたもち」、5週目は、「#ぶつリリース」。お好みの物はありますか?



3月2日始めて天白の農業試験場へ行ってきました。どれだけ梅がとともきれい。3分咲との事です。



3月稲と心は春7分外は未だ「米」米がまだ凡餅冷たい。毎分はけ途半1歩こんな凡餅をなかなかの稲にゆつくり春を待ちませう



またまた寒い日が続きます。お体に気をつけて下さい。



早いものともう3月。今回の丸二通信が出るころには桜が咲き乱れているころでしょう。今年こそは、お散歩のお花見ではなく、桜の下でゆくりとお花見したい!!と願っています。