

# 丸二通信

## ぼたもちとおはぎ

ぼたもちとおはぎの違いってご存知ですか？  
 実は同じ物で、食べる季節によって呼び方が違うのです。春彼岸は牡丹の花に見立ててぼたもち。秋彼岸は、萩の花に見立てておはぎとなったそうです。  
 今では、ほとんどのお店で年中おはぎとして販売されておりますが、弊社でも、毎日少しずつですが作って販売しております。昔家庭でおばあちゃんが作ってくれたおはぎの味で。甘すぎずご飯の代わりにパクパク何個も食べられる。  
 お彼岸期間中も予約承ります。(営業日に限る)

## お知らせ

- ・次回「おこわの日」は、4月未定です。(たけのこ次第)
- ・お彼岸用おはぎ予約承ります。(営業日に限る)
- ・冷凍餅、冷凍五平餅は随時販売中！
- ・ホームページは、「名古屋 米屋」で検索
- ・予約はこちら、722-3550



桜が咲きはじめましたね。  
 自分の中の1番桜は既に散り始め。  
 2番桜は満開。3番桜から各名所へ  
 配達もついつい遠回りしてほう  
 今日この頃です。



入試の季節です。  
 いやでも通らなくてはならないこの  
 時期。入試の子供さんがある家は  
 大変ですね。もう少し、春も向近  
 がこぼしー！



あやまみ



ちょっとおたかくばってきました  
 み体はきまつけて下さい



この時期、年末とはまた  
 違う、せわしさを感ずります。年々度未だから  
 でしょうか、新年度、笑顔でむかえることが  
 できますように。