

# 丸二通信

## 玄米団子販売間近！

前回の通信でお伝えしました試作をしておりましたのは、玄米団子は出来たのですが、現在たれを迷っております。団子は地元の農家さんから分けてもらっている玄米を自社で粉に挽きそれを団子にしております。たれを甘辛にしようか、ピリ辛にしようか、たまりにするか醤油にするか、う〜ん楽しい。次は何作ろうかな？  
 見たらし団子も、まだ少しずつ改善中！

## お知らせ

- ・次回「おこわの日」は、4月??日です
- ・各種お祝いに「お赤飯」随時予約承ります。
- ・お彼岸に「おはぎ」営業日のみ予約承ります。
- ・冷凍餅、冷凍五平餅、冷凍餃子は随時販売中！
- ・ホームページは、「名古屋 米屋」で検索
- ・予約はこちら、722-3550



桜があちこちで咲きはじめてましたね。この時期は毎年遠回りをしながら 小さな名所を配達の途中で楽しんでます。



東北の地震からもう10年とは。。。生々しいテレビの映像にあっとうされます。悪力の自分を改めて見つめた時でした。



おめでとう  
 ありがとうございます。もうすぐようちえんにかかえます。



あたたかい日や寒い日かあいます  
 お体に気を付けて下さい



早いもので、長女が今月卒業です。いろんなことがあり、しみじみとした気持ちです。今年は桜の開花が早いようです。きれいにたくさん咲いてほしいです。