

「あたたかい」もの全てが、恋しいありがたい、そんな季節ですね。この寒さの中、梅や水仙が毎年けなげに花を咲かせ、その姿にいつも喜びをもらっています。

「スサの邑あしたば悠々倶楽部通信 2月号」をお届けします。コロナ禍、さらに厳しい2月ですが、明日葉などで食物繊維をたっぷり摂って、腸内環境を整えて、免疫力を高めましょうね。



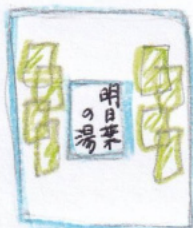
春、近シニハシ持テ。



おまたせしました

明日葉の湯 2月15日から発売決定!!

昨年より試供品として皆様にお届けしていた入浴剤「明日葉の湯」を、2月15日から発売いたします♡ 大袋入りと小分けパック20袋入りの2種類をご用意いたしました。ご利用しやすい方をお選び下さいね。



← 小袋 (7g) × 20袋 = 計140g入り ¥1500

小袋をそのままお風呂のお湯の中へポトンと入れるだけで明日葉の湯をお楽しみ頂けます☆ お湯の中で優しくモミミして下さいね。

どらみ 無農薬です!!



← 大袋 200g入り ¥1500

ご家庭でお好みの量を小分けしてお使い頂けます。少し手間がかかりますが、その分大用量でお得ですよ♡



← ガーゼハンカチで包んで使ったり、

明日葉の湯専用のガーゼ袋を作れば、毎日中身を入れかえるだけでお使い頂けます。

ジイジの火田ばなし



☆ジイジの小さなビニールハウスの中では、この春に定植する予定の明日葉の苗が育っています。寒さが厳しく、ハウス内でも氷点下になるのでハラハラしながら見守っています。

☆明日葉の原産地の八丈島は、真冬でも氷点下にならないようです。丹波篠山の気候に適した栽培法を見極めていく必要があります。

☆今年は販売活動にも力を入れながら、私たちに総合的に活動を広げていきたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

明日葉とチーズのじゃが餅

味のりをまいておいしいヨロ

材料

- じゃがいも...3~4コ
- バター...少々
- とろけるチーズ...お好み
- 片栗粉...大1.5
- 生クリーム...大1.5
- 塩...お好み
- 明日葉パウダー...お好み

- ① じゃがいもを柔らかくなるまでゆでる(レンジでチンしてもOK)。
- ② じゃがいもをフォークでつぶし、☆の材料を入れ、よく混ぜる。
- ③ 冷蔵庫で20~30分休ませる。
- ④ 生地を丸めて、真ん中にチーズをのせ、形を整える。
- ⑤ 熱したフライパンにバターを入れ、焼き色がつくまで両面焼く。途中フタをして蒸し焼きにしてください。

完成☆ お子さまも食べやすい一口サイズどうぞ



いつもご注文くださる方から、「明日葉は子どもでも飲めるので、家族みんなで、朝晩なるべく欠かさず飲んでいきます。おかげさまで子ども達風邪をひいていません。私は鼻かぜをひいてしまいましたが、体の中はすごく元気です」とコメント頂きました。ありがとうございます♡

「国産ドライ納豆(うす塩味)5個セット」の販売を、2月14日を持ちまして終了させて頂きます。なお、ご好評頂いております、「国産ドライ納豆5種類セット」は今後も販売致しますので、ぜひご利用下さい。

とろろ、入浴剤「明日葉の湯」が発売となります。わが家全員、大ファンなので「待ってました」と大喜びです。かゆみ、痛み、お肌の美容にも、やさしくポンポン、やさしくモミミ。ぜひ使ってみてください。感想、お待ちしております!!

作成日 1/27, 作成者 藍子

スサの邑 xiv info@shokumotsuseni.com

お問い合わせ先: 079-506-2892

〒669-2346 兵庫県丹波篠山中西岡屋491

129 → Susanomuraa(ポイント検索)

「食物繊維」www.shokumotsuseni.com