

地産地消で生産者と消費者をむすぶ



みんなで奏でるしずくのサイクル
生まれること...終わること...
そんなサイクルの中で
消えないしずくのサイクル
育まれる次へサイクル
受け継がれる次へのサイクル
終わらないサイクル

この世に注がれる永遠のサイクルへ

プレゼント
あります♪



2012.12 Presented by Shizuku project
It has published thanks to your cooperation. Thank you!

しずく1周年
プレゼント♪



●プレゼントご応募/希望の商品名と住所、氏名、年齢、電話番号、本誌への感想やご意見など明記の上、メール「present@shizuku.info(件名にプレゼントと明記)」もしくは下記までハガキでご応募下さい。 豊橋市西小鷹野3丁目6-6「しずく企画室」宛 締め切りは2013年2月末日。
●発表は当選通知もしくは商品の発送をもってかえさせていただきます。
※ご応募頂いた個人情報については今回のプレゼント企画以外での目的には使用しません。



旬のしずく登場の
「伊藤さん」から3月頃から
収穫するその時期採れる
「新鮮野菜」!

■応募の条件■
「くむガーデン」に
豊橋市向草間町(濃美線高師駅近く)
受取に行ける方。
※受取について「しずく企画室」より
確認のお電話を致します。



地のしずく登場の
「こだわり農場 鈴木さん」から
「あられ3点+
こめこめ煎餅」セット!

■応募の条件■
「こだわり農場 鈴木」に
豊川市萩町(音羽グリーンセンター近く)
受取に行ける方。
※受取について「しずく企画室」より
確認のお電話を致します。



季節誌しずくの
「しずく企画室」から
大好評?の
「しずくエコバッグ」

■応募の条件■
お買い物に使っていただける方
大切にに使っていただける方
※メール便でのお届けになります。

たくさんのご応募お待ちしております〜♪

米のだやは安心・安全な玄米生活を約束します。

店頭配布の新聞発行しました♪
玄米Lifeだより
のだやのお話からお米の話題などなど
11月末頃から店頭にて配布中!

大好評! 販売中!!
玄米Lifeだより

計り売り
つきだて新鮮
店頭精米の店
2kgの精米します。

- あらびき玄米
- 分つき精米
- 胚芽つき白米
- ピカピカ白米

農林水産大臣賞 受賞店
野田博司 店長

豊川に3店舗 地元をはじめ
安心安全な品質のお米を全国から

八幡店 豊川市八幡町西赤土61 TEL.0533-87-4111
千歳通店 豊川市千歳通2丁目20-1 TEL.0533-89-9255
小坂井店 豊川市伊奈町前山1-15 TEL.0533-78-2750(代)

■季節誌「しずく」2012年冬号(第5号) ■2012年12月20日発行
■発行所/shizuku project(しずく企画室) 〒440-0013 豊橋市西小鷹野3丁目6-6
■URL/http://shizuku.info ■Blog/http://hitoshizuku.hamazo.tv/ ■info@shizuku.info



代表取締役 原田愛子さん
柿工房の中心人物として会社をまとめ上げている

柿農家4人で立ち上げた石巻柿工房 地域の活性化と次郎柿の認知度向上を目指す

住所：豊橋市石巻町字上屋敷11-1
お問合せ：0532-88-1740

受付時間：(平日)午前 9:00 ~ 午後 15:00
<http://www.harata-f.com/kakikoubou01/>

規格外を新商品へ。魅力再構築

株式会社石巻柿工房は平成24年1月26日設立。代表取締役を務める原田愛子さんをはじめ、豊橋市石巻町で農業を営む4人で、名産の次郎柿を使ったブランド化に向け立ち上がった。味は良いが傷などで外観だけが悪く出荷できない次郎柿を有効利用できないかと話し合いを重ね、試行錯誤の末、生まれたのが、石巻柿工房の主力製品であるセミドライ柿。これは原田さんが日頃から自分で作り、食していたものを応用。そして原田さん宅一部に国の支援補助金等で加工設備を整え、オリジナルセミドライ柿が商品になった。洗浄、へたを落とし皮を剥き、薄切りにし高温乾燥機で乾燥、種出し梱包される。1日60kgの生柿からできる完成品は3分の1の20kg。硬い柿を中心に製造されるため、『収穫』とほぼ平行して『製造』と、乾燥以外すべて手作業、短期集中作業になるそう。糖度管理や細菌検査等も行い、硬さも乾燥の具合で調整されニーズ合わせた商品化を実現している。

通年消費へ。次郎柿の新たな活路

今後は、学校給食への提案や一次加工品として和菓子店等に商品提案、また完成品として、スーパー・フルーツショップ・デパート等にも販路拡大を予定。「季節以外でも食べてもらいたい、使ってもらいたい」と原田さん。一方、高齢化続くこの石巻地域の柿畑存続の問題があると話す。このため100年続く歴史の特産物「次郎柿」を、次の世代にも残したいと地域ぐるみで活動中。農機具の手入れから畑の維持や手入れまで、動ける自分たちが請負ことで放棄畑が減れば願い、地域活性化と柿工房商品を通じて『次郎柿認知度向上』を目指している。



■しずくTIMES P1

■豊橋市 / 株式会社石巻柿工房

■旬のしずく P2-P3

地産地消推進隊

■豊橋市 / 伊藤嘉則さん

■地のしずく P4-P5

地産地消応援隊

■豊川市(旧音羽町) / こだわり農場 鈴木さん

■味のしずく P6-P9

地産地消実践隊

- ・cafe まめちやさん
- ・オクトパス・ガーデンさん
- ・中華料理 蘭華さん
- ・カフェ・レストランヴェルデさん
- ・平松真美さん

おかげさまで「季節誌しずく」は1周年！
しずくを「理解」ご協力「ご登場」頂いたみなさま、ショップの皆様、もちろん、読者の皆様も本当にありがとうございます。これからも「地産地消」を基本として、小さくても大切なしずくを続けていきます。今度も宜しくお願ひ致します。

しずく企画室

こどものためのベジごはん 冬便

地元企業のコラボでつくるやさしい食事のじかん

アワと根菜のトロトロスープ
干し椎茸と昆布を水500mlに入れ、中火にかけ、出汁を取る。
野菜はよく洗い、根菜は皮ごと7mm程度の角切り、小松菜は細かく刻んでおく。
アワは、茶こしなどの目の細かい網に入れ、水でよく洗う。
鍋に根菜と少量の水を入れて、蓋をして弱火で煮し煮する。
少し柔らかくなってきたら、出汁とアワを加えて10~15分程度弱火で煮る。
アワが柔らかくなった後、小松菜を入れて火を止め、少量の自然塩で味を整えたら出来上がり。

● 椎茸、昆布だし 250g
● 大根 50g
● 里芋 40g
● サツマ芋 40g
● 人参 40g
● アワ 大さじ1
● 小松菜 50g (1/5束)

離乳食中期
お粥は10倍粥から7倍粥、ふわふわ、舌でつぶせる豆腐ぐらいの硬さ。ゴックンが上手になって2ヶ月過ぎごろから目安。
● 使用食器 iiwan 小皿・iiwan スプーン

離乳食レシポ提供
VEGECAFÉ LOTUS
豊橋市西岩田

旬の野菜提供
ベジモ 愛知
豊川市御前

色々♪
旬は冬

食事に慣れてくる頃だから、食器に安心安全を...

ごっくん期 もくもく期 かみかみ期 ばくばく期

株式会社 豊栄工業
HOEI Industry Co. Ltd. 新城市川田字新間平1-369
TEL.0536-22-0895

トウモロコシからできた
iiwan®
人と地球にやさしい食器

iiwan® (いゐわん) は、土中で微生物の働きによって水と二酸化炭素に分解される「ポリ乳酸」からできています。

ポリ乳酸って何？
トウモロコシなどのデンプンに...

答えの続きはコチラ→

詳細・ご購入は→<http://hoei-bp.com/>

「ケーキセット」
本日のケーキ代+400円で、お好きなお飲み物をどうぞ。お持ち帰りもできます。

ベジ・スイーツ
砂糖不使用！
季節の野菜や果物の自然な甘さを活かしています。
卵・乳不使用！
豆乳や豆腐でクリーム風。完全にベジタリアン対応。食料ロスほとんどオーガニックで安心・安全・おいしい。

新城産空 多葉農園
有機小松菜

今はこれ！ 小松菜ケーキ

地元の小松菜を練り込んで、きれいなグリーンのスポンジに仕上がっています。小松菜の味が濃いため、豆腐クリームに負けていません。飾られた季節の果物もアクセント。アレルギーの方や、血糖値の高い方、ダイエツトが気になる方も好評。食べごたえのある、体にやさしいケーキをぜひ。

有機梅干番茶

番茶入なので、お湯を注いでそのまま飲めます。携帯に便利なスティックタイプ 8g×20袋入り

「梅干」はすりつぶした梅干と醤油、生姜を混ぜたもの。疲れのひどい時、胃腸の調子が悪い時、風邪や二日酔いの時にも、新陳代謝を高めるので、体が温まり回復効果が期待できます。

地元の無農薬野菜を販売

玄気 げんき 豊橋店

豊橋市西岩田6-16-11
Tel.0532-69-0655

- 営業時間 / 10:00~19:00
- 定休日 / 月曜日
- P / 10台
- HP / <http://genki-shop.co.jp/>





伊藤さんからのプレゼント! 3月頃から収穫するその時期採れる「新鮮野菜」を10名様にプレゼント!
応募方法は裏表紙でご確認下さい。

種苗会社に勤めていたことで、種や農業の基本的な知識を持ち、メーカーとタイアップできることもあり、毎年同じ野菜でも新しい違う品種への挑戦や、自分なりの目標を立てられている。挑戦しながら、知識を活かし、本当においしい時期や喜ばれる時期などタイミング、気候や温度に至るまで先を考えて取組み、勉強は欠かさない。そして、最低限で使う農薬や加える肥料のデータ管理、作物の生育状況、害虫観察なども大切にしている。害虫予防、作物生育状態、品種によっても土壌にもいい。安全で最良の農薬の組み合わせを見つけて出し、その中でも極力減らす栽培環境の実現のためにも数字の管理は重要と語る。

「今後は生産者と消費者の隔たりをなくしたり、距離感を感じない関係を構築したい。また幼い頃から野菜に興味をもてるように食育に関しても積極的に取り組みたい。現在も農家の育成も行っており、意欲的な人に研修を受けやすい環境作りも、まだまだこれからの課題。」と伊藤さんの意欲は尽きることがない。お客さんの「おいしかったよ!」の一言、バイヤーさんの評価にしっかり応え、「ライバルでもあり尊敬する父を超えたいと心のどこかにいつもあります。自分を奮い立たせてます!」と力強い言葉が印象的でした。
【編集】畑に実る数々の野菜で畑全体がピカピカ!土壌の力強さを感じました。自慢の野菜から元気をもらいました。

今回の旬のしずくその2

なべちゃん葱

甘みが強く、葉先まで柔らかいのが特徴。お鍋はもちろん焼いてよし、炒めてもよしの長ネギ。毎年人気の期間限定品。

今回の旬のしずくその3

スイートキャベツ

今年初めて取り組んだスイートキャベツ。柔らかくて甘いのが特徴。寒さが入るとさらに甘くなる。

伊藤さんが独自の名前をつけた見るからにやわらかそうで、この冬自慢の野菜の一つ

今回の旬のしずく

ブロッコリー 品種:ベルネ

なべちゃん葱

スイートキャベツ

くくむガーデン、マックスバリュ(豊橋橋良店)、イオン豊橋南店ほか(順不同)で味わうことができる。

目標は父 選んだ栽培法と野菜で 人を笑顔に...

持っている知識を最大限に活かして実行する

伊藤さんが
思うこれから...

今回の旬のしずく その1

ブロッコリー 品種:ベルネ

ドームと呼ばれるつぼみの部分の盛りが良く、粒が細かい。軸も食べられ、耐寒性に強く、2月中旬まで味わうことができる。



今回の人しずく

■伊藤嘉則さん

大学卒業後、種苗会社へ入社。その後、実家の農業を継ぎ8年、ミネラル栽培を始めて4年が経つ。日本全国の野菜の種の知識を糧に、この土地にあったもの、新しいものを常に追い求めている。家族が食べても安心なもの、おいしいと言ってくれるものを作るがモットー。

土壌は500メートル離れただけで変化すると言われ、植え方や管理の仕方が違う。そんなデリケートさに魅力とやりがいを感じ、どんどん農業にはまっていった伊藤さん。就農8年、いつも目標とプライドを持ち続け、作物を育てる若き原動力について話を聞いた。

できる範囲での
地産地消

伊藤さんは後継ぎとして三代目、それまでは種苗会社に勤めていた。その頃の経験や知識を元に、独自に取り入れた栽培方法が「ミネラル栽培」。管理されていない土壌は栄養バランスが崩れ、ミネラルが不足していることが多く、見かけは同じ出来でも、栄養価を分析して数値を見ると歴然と違い、味にも違いが出るという。

植え替え時期などには人間でいう血液検査にあたる土壌診断を行い、常に自分の畑の土壌を管理している。土壌検査を行うことで、足りない栄養素を把握でき、次の作付けに活かせることから、「コストがかかっても欠かさず実施している」という。

「自分が作るミネラル栽培で地元の人によりいいものを届けられるようにと地産地消を心がけている。自分の子供が通う保育園の給食食材で野菜を卸したり、野菜クイズ講話など食育活動もやったりしています。」と笑顔で語る。





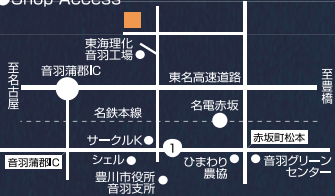
こだわり農場 鈴木の「あられ3点+こめこめ煎餅」セット!を3名様にプレゼント!
応募方法は裏表紙でご確認下さい。



こだわり農場 鈴木

豊川市萩町上林54
Tel.0533-87-3884

- 受付時間 / 9:00~17:00 (ネットショップは24時間受付中)
- 定休日 / 土、日、祝
- ネットショップ / <http://otowamai.com/>
- blog / <http://kodawari.dosugoi.net/>
- Shop Access



鈴木晋示・希世美さん夫妻(集合写真:中段右側)

地元でとれたお米を地元で加工し地元で販売できないか、そんな当たり前の「地産地消」を考え、できたのがこだわり農場。こだわり農場 鈴木の「音羽米」や「麦」はもちろん、素材それぞれの品質・風味を大切に体にやさしく仕上げたお菓子も販売中。購入は豊川市内JAひまわりグリーンセンター各所、くくわガーデン(豊橋市)、ベジカル(ラゲーナ蒲郡 フェスティバルマーケット内)など。



米粉のホットケーキミックス 300g入

愛知県産のお米を使用した米粉のホットケーキミックス。お米のしっとりもちもち感を生かした甘さひかえめのやさしい味。ドーナツやかりんとうなどアレンジおやつに最適。

たべ米 ぱりふわ 赤ちゃんせんべい

小さなお子様安心して食べられる赤ちゃんせんべいがないかと考え、音羽米を使い豊川市のおせんべい屋さんで作った昔ながらの赤ちゃんせんべい。消化吸収もたいへんよく、胃にやさしいので離乳食をはじめた赤ちゃん、小さなお子様のおやつ、お年寄りのお茶うけまで安心いただける。

地元有数のブランド米 音羽米

深刻しているカメムシの被害でよく使われる農薬の多くが今問題視されている。ネオニコチノイド系の農薬。音羽米は農薬の残留を考慮し、実ができるステージでの農薬散布を一切使用しないため、玄米でも安心して食べられるお米を提供しています。国内でも少ない有機JAS認定の地元有数のブランド米です。



商品開発と販促活動

こだわり農場 鈴木では、最低毎年1つは商品開発をしており、今後もしも取り組んでいく。農家の軒先販売のような存在の「こだわり農場の直売場」も建設予定でいろんな方に身近に感じてもらえるように展開していくという。農場だけでは終わらず、販路への情熱にもこだわりを感じる。



音羽米を育てる研究会のみなさま



豊川 地の滴 Shizuku

地産地消応援隊

もっちりしていて甘みがあり、冷めてもおいしい。おにぎりやお弁当にも最適。「今話題のデトックス効果や栄養素がぬかに含まれているため、余すことなく食べてほしい」と鈴木夫妻。



音羽米

今回の食材

旧音羽町の音羽米

音羽の里では100人を超える生産者が町ぐるみで安全な米を作り、近隣で食べる「地産地消」を実践している。これから変わらず共存できる環境空間、守ってゆきたい...『安全で豊かな食』『安心して豊かな暮らし』それが音羽米の誇りです。

音羽の里の取り組み



市の取り組みで稲刈りや脱穀の農作業と、米粉を使った食体験を親子で学ぶ「おとわ de 米体験」や、国内で初のキク科多年草「カモミール」をあぜに植え、草刈りに数回散布する除草剤の回数を大幅に減らす雑草抑制の試みを開始。農作業体験や、環境についても積極的に取り組んでいる。

音羽米のあゆみ

消費者グループの代表の方々が、音羽の地を訪れ「水源の山々に産廃場やゴルフ場がない田んぼで、農薬を極力使用しないお米を生産してほしい」との思いを聞く。それを機に、平成元年2戸の農家が63aの田んぼでの栽培を開始。音羽農協(現ひまわり農協)と共に36俵の生産販売(消費者32名)の計画をし、「特別栽培米制度」を活用し取り組みを始めた。



鈴木晋示・希世美さん夫妻

こだわり農場 鈴木のみなさま

季節の旬食材
自家菜園、東三河産他
ランチ、ディナー
宴会個室あり

中華料理 蘭華
蒲郡市緑町4-5
Tel.0533-68-7887
●営業時間/
L.T 11:30~14:30
D.T 17:00~21:30
●定休日 / 木曜日
●P / 20台
●HP / <http://bit.ly/TC3lzN>



オススメメニュー
●日替りランチ 700円~
●カキオystersソース炒め 880円
●ホタテと青菜のきのこおこげ 880円



魚介類から野菜まで蒲郡を活かした本格地産地消中華

海の幸は三河湾の地元魚介類をふんだんに使用。2012年初夏から自家菜園野菜で採れた旬の新鮮素材を積極的に取り入れ始めた。いろいろな味が楽しめる小皿前菜から北京ダック、フカヒレなどの高級食材までご用意。中華料理でも味付けはあっさり、地元素材の本来の味を大切に料理が並ぶ。



季節の旬野菜
東三河産他
モーニング、ランチあり
予約可能

cafeまめちゃ
豊橋市多米中町4丁目1-1
Tel.0532-66-0031
●営業時間 M.T 9:00~11:00
L.T 11:30~14:30
cafe ~19:00(L.O18:30)
●定休日 / 月曜日
●P / 15台 ※乗り合せにご協力ください



オススメメニュー
●本日のランチ
ひよこ豆せつと980円(基本のセット)
うずら豆せつと(基本のセット+ドリンク)1,200円
まめちゃせつと(基本のセット+ドリンク+スイーツ)1,500円
野菜と豆のカレーランチ 980円



素材の色と味で四季を感じる体にやさしい人気のランチ

四季を感じられる川のほとりにある「まめちゃ」。パイオ農法の無農薬玄米ごはん、手間暇かけた手作り味噌、調味料は添加物不要、中でも地産地消を意識的に取り入れた旬の野菜沢山のランチが人気。他にも肉を使わず、豆、海草、根菜類、魚などを使ったヘルシーメニューがうれしい。焼きたてパンやスクーンの販売も大好評。



豊橋・豊川・蒲郡・田原・新城 あなたの近くの地産地消実践店や商品をご紹介します

味の滴 地産地消実践隊

年末売出し
12月26日~31日

鉢花 切花 大放
地元産直野菜も
沢山入荷します!

新年初売り
1月5日~7日

産直野菜福袋販売
豊橋抹茶振る舞い
わら筆かきぞめ(6日)
和太鼓(6日) などなど

詳しくはHPのチラシをチェック!
<http://www.kukumu-g.com/>

豊橋市向草間町字北新切 95
TEL.0532-46-6509

●定休日: 毎週火曜日

●くむガーデン・くむ市場
9:00~18:00
(1,2月は17:00まで)

●くむカフェ
9:00~17:00
(1,2月は16:30まで)

●くむガーデン
高師緑地 高師緑地
ひたかし ユニチカ

14:00以降で来店的女性のお客様限定
ホットドリンク1杯ご注文につき、2杯目の
おかわりを無料でサービスいたします。

毎週木曜日
レディース
デイ

「地産地消」産直のカフェだからこその出せる料理を...

くむカフェ

昨年大好評いただいた
産直ごだわりたまごかけ飯セット
が今年も始まりました!
(9:00~14:00の限定)

たまごかけ飯+
味噌汁+漬物
380円

プラス100円で480円で
サラダバーをつけられます。

お米: 牧野さんの豊橋産しほかり(100%米)
味噌: 新井さん自家製味噌のくむオリジナル生味噌
味噌: カミヤマさんのマイルドマイルド味噌

ほほほい! 地産地消のモーニング & ブランチ

●モーニング/11:00
●ブランチ/11:00~14:00

お米、季節の旬野菜
東三河産
平日ランチあり
予約不可

オクトパス・ガーデン
豊橋市中世古町41-2
Tel.0532-53-4455
●営業時間 / L.T 11:30~14:00
D.T 17:30~21:00
●定休日 / 火曜日
●席 / 20名 ●P / 6台
●HP / okutopasu.hamazo.tv



オススメ
●レギュラーバーグ 880円~
ランチ: 自家製ジュース、サラダ、スープ、ライスorパン付
●牛ばーぐステーキ 920円~
ディナー: セットメニューあり 280円~
●宴会プラン 3,000円~



選び抜いた素材を活かしたハンバーグ専門店

「安心、安全であることが基本」と選び抜いた素材の味を活かして、店主自ら腕を振る。レギュラーバーグには地元産ポーク使用、つけ合せも東三河産を中心にできる限り国産の野菜を提供。お米も新城の契約農家さんから仕入れる無農薬米と随所に見られるごだわりが味わえる。



通年野菜(路地野菜)

直接契約

豊川有機朝市、グリーンセンター

連絡方法:携帯、メール

■平松真美

豊川市平井町坂田前57

携帯:080-5515-1062

●mail / mami-with-soil0918@ezweb.ne.jp



豊川
収穫時期
通年

祖父母から譲り受けた畑とハウスで有機栽培、自然栽培に取り組み就農して4年。現在は薬物中心に栽培、朝市や産直所で有機野菜を並べ手書きのレシピ付で販売、おすすめの食べ方を伝授している。今後は、少量多品種化を目指し、珍しい野菜も模索しながら勉強中。そんな平松さんの新鮮野菜のお求めは直接ご連絡を。



おすすめレシピ

- ルッコラとちくわの手巻き寿司
- ルッコラの生春巻き
- 水菜の梅干浅漬け
- 水菜と油揚げの煮びたし

季節の旬食材

自家菜園、東三河産地

モーニング、ランチ、ディナーあり

予約可能

■カフェレストラン ヴェルデ

豊橋市東小鷹野4丁目17-11

Tel.0532-26-8520

●営業時間 /

M.T 9:00~11:00

L.T 11:00~15:00(L.O14:30)

D.T 17:00~21:00(L.O20:30)

●定休日 / 水曜日 ●P / 10台



豊橋
モーニング
ランチディナー

地元旬素材を知り尽くしたシェフの絶品イタリアン

夫婦で営むあたたかい雰囲気のイタリア料理店ヴェルデ。ここで使われる無農薬野菜は自家菜園や契約農家から、魚類は伊良湖や蒲郡、浜名湖から仕入れ、新鮮な地元のものを中心に使うことを心掛けている。そんな厳選された旬素材で彩られた前菜、パスタが味わえ、自家製ケーキ、パンも人気。野菜販売コーナーもある。



オススメメニュー

- Pastaランチ 1,050円~ (パスタ1品、前菜盛合わせ、スープorサラダ、自家製パン)
- ランチコース 1,980円~ (パスタ1品、前菜盛合わせ、魚or肉料理、自家製パン付)

豊橋・豊川・蒲郡・田原・新城

あなたの近くの地産地消実践店や商品をご紹介します

味の滴 地産地消実践隊

ITOKO STYLE モデルハウス

冬の寒さを忘れて暖かく過ごしたい。ほろりとお過ごし下さい。

太陽熱+太陽光で 暖房・発電・給湯・換気 「4つの機能」+地中熱 「OMクワトロソーラー」

近くの山の木が、家となり、土地に永く息づく。OMソーラーシステムを使い、自然の力を生かす自然とともに共存する家

豊川市諏訪西町2-248 ※お仕事帰りにもお立ち寄り下さい。(時間はご相談下さい) 営業時間:10:00~18:00 定休日:水曜日

イトコーは暮らしを楽しむことに、こだわり続ける。地域のみなさんと積極的な繋がりを育んでいます。みなさんとの交流の場として、エコショップやモデルハウスで、様々な教室や講座を開催しています。皆さんの暮らしが楽しくなる衣食住の情報発信します。

2013 New year concert 予約制

クラシック、ボサノバ、ポピュラー、ジャズ等バリエーション豊かな演奏会

1/13(日) 第一部10:30~12:00 第二部13:30~15:00

●場所:イトコーモデルハウス ●料金:1チャージ(中学生以上) 1ドリンク付500円

エコショップ 予約制 第二弾 「免疫力を高める」健康講話 「暮らしの中の電磁波対策」を学ぼう!

1/18(金) 10:30~12:00(10:00開場)

●講師:(社)全国電磁波測定士協会 専務理事 土田直樹氏 ●場所:イトコー本社2F ●定員:30名

詳しくはホームページをご覧ください。

地産地消講座 第十二弾

モデルハウス企画展 aoyama life 始めてみませんか?

設楽町の作家青山夫妻による「生活に身近なものを、木と土の良さを活かしたかわいいデザインをご提案」

1/17(木)~2/4(月)

●場所:イトコーモデルハウス

「アトックス!カラダの中からキレイになるご飯」 予約制 1/21(月) 10:00~12:00

●講師:ベジ&薬膳カフェ ナチュラレキッテンさま 嶋崎喜文氏 ●場所:イトコーモデルハウス1F ●参加費:1000円 ●締切:1/16(水) (応募者多数の場合は抽選となります)

イトコーの家 完成見学会

日時:1/26(土)、27(日) 10:00~18:00 場所:豊橋市東新町

ほっとする暖かさOMソーラーを体感してください。

株式会社イトコー 豊川市諏訪西町2-248 0120-86-4191

コードオアシスあつみ「旬との出逢いシリーズ ~いちご~」冬編

手間いらずで簡単に補給できるこの時期のおいしいビタミン源。風邪の季節にうれしいですね。これから旬を迎える「安田農園のいちご」を是非味わってください。

旬の期間 5月頃まで

今回の旬の提供者 田原市谷籠町 安田農園 安田明弘・裕子夫妻

今までに培ったメロン栽培のノウハウを活かして、独学でいちご栽培を始め9年。「おいしいものを食べてもらいたい」ただその一心で、安心して子どもにも食べさせられるものを作っています。ピカピカとツヤがあり、とても甘い(この時期の甘さ平均16度)。フードオアシスあつみでしか手に入らない「安田農園のいちご」は、酸味が非常に少なくとても甘い「あきひめ」、糖度が高く酸味が少ない上品な味わい「さがほのか」、甘みと酸味のバランスが良く、コクがあっておいしい「紅ほっぺ」を味わうことができます。

あつみと農園でしか味わえない特別ないちご

ATSUMI FOOD OASIS

富江店 田原市古田町エゲノ125 TEL.0531-33-0543

田原店 田原市田原町菅町1番地 セトファーレ内 TEL.0531-24-0711

宿店 豊川市宿町佐平56 TEL.0533-78-4541

毎週火曜日 豊川有機農業の会 朝市開催

山田店 豊橋市山田町宇西山11-1 TEL.0532-37-5281

全店【営業時間】AM9:30~PM9:00

毎週金曜日朝市 豊橋有機農業の会 いちごっ娘!いちば

あつみ山田店駐車場 午前8:30~午前10:30 http://toyohashiyuki.jugem.jp/

フルーツの中でもトップクラス! 豊富なビタミンC

至名古屋 アピタ 大池南 ●豊橋郵便局 上立津橋南 至三ノ輪 ●高橋口 ●諏訪神社 ●聖知大学 ●諏訪神社 ●ヒマラヤ ●たいがくまえ ●小松 至田原 至北山