

かんざんどう

K.D いっぶくにゅーす

新年あけましておめでとうございます  
本年もどうぞよろしくお願しいたします

年末は今期もたくさんのお餅のご注文をいただき

ありがとうございました。



お正月に欠かせない鏡餅、鏡開きのあとはどうされてますか？

- \* もし固くなってヒビなど入ってしまった時は・・・ラップをして電子レンジにかけるとやわらかくなり切りやすくなります。
- \* 変わった食べ方・・・お雑煮や・あげ餅のほかに餅ピザ・韓国風スープに入れてもおいしいそうです。

もちピザの作り方

- 1 鏡餅を細かく崩し、レンジで1分30秒～2分温めてやわらかくする。
- 2 フライパンにバターをとかし1をキツネ色になるまで焼く。
- 3 2を耐熱皿にのせピザソースを塗り細かく切った具・チーズをのせる。
- 4 レンジで1～2分（チーズが溶けるまで）温める。

にゅーす

苺大福の季節です。いちごは春から初夏にかけて旬となりますが  
いたみやすくデリケートなくだものです。なので苺大福は暖かくなる  
3月までが食べ頃となります。ひと足先に春のハーモニーをお楽しみください。



○水ようかんの発送増えています！

福井ならではの古里の味を遠くに住むあの人に食べさせてあげたいとお考えの方が  
多いようです。当店はあいにく真空包装にはなっていませんが、「あの紙箱がいい」・  
「真空は味が変わるのでいや」との声もあり、今冬も変わらぬスタイルでお届けする  
ことにしています。発送は2月中旬頃までとなりますのでご注意ください。

水ようかん

(コーヒー)

恋しい味を

届けます

み

にゅーす う勝太君 が受験生を応援します！

- がんばった人に・これからがんばる人に - (今年も勝ちの種付)

春のこよみ(観山洞版)

- |    |          |                                    |
|----|----------|------------------------------------|
| 睦月 | 1月11日    | 鏡開き……………ぜんざいを食べて一年の無事を祈りましょう       |
|    | 1月12日    | 成人の日……………今日から大人の仲間入り お赤飯でお祝いを      |
|    | 1月15日    | いちごの日……………(しいいちご) 苺大福を食べましょう       |
|    | 1月17日    | 和菓子の日……………変わりポン菓子登場！               |
|    | 1月20日    | 大寒……………寒い日はこたつで水ようかん               |
|    | 1月25日    | 年の市……………今年も達人が勢ぞろい                 |
| 如月 | 2月3日     | 節分……………豆なちょこ なら年の数以上に食べちゃいそう       |
|    | 2月4日     | 立春……………春はそこまできています                 |
|    | 2月11日    | 建国記念の日                             |
|    | 2月14日    | バレンタインデー……………かわいくラッピングしたしょごろ餅でいざ勝負 |
|    | 2月18日    | 雨水……………冬の氷水が天に昇り雨水となって下る頃          |
|    | 2月21・22日 | 勝山左義長まつり<br>和菓子の日 楽しい企画考案中         |
| 弥生 | 3月3日     | ひなまつり(桃の節句) 節句餅・ひなあられをご用意してます      |
|    | 3月5日     | 啓蟄……………冬眠した虫たちが顔を出し始める頃            |
|    | 3月14日    | ホワイトデー……………奥様が買いにいらっしゃること          |
|    | 3月20日    | 春分の日……………お彼岸にはおはぎでしょ               |
|    | 3月21日    | 和菓子の日                              |