みつの里だより

http://mitsato.com/

No. 3
平成24年9月15日
みつの里事務局

本格手打うどん 幻 GEN
間もなく グランドオープン

本格手打うどん幻GENは、現在、仮店舗にて金土・日の三日間に限って営業しています。**みつの里楽市**のそばに本格的な店舗を建設するため、この程基礎工事が開始されました。グランドオープンは、十一月十五日の予定です。

本格店舗では、手打うどんだけでなく喫茶部も新設し、ゆっくりくつろいでいただきます。

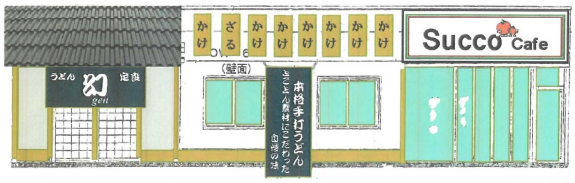
でんといっても、楽しみはこれまでの各種うどんだけでなく**定食**（うどん付き）が食べられることです。たとえば、**うどん定食**（おにぎり・うどん・天ぷら・一品）が480円、**日替わり定食**（ご飯・小うどん・メイン菜・漬物・一品）が580円、**がっつり定食**が680円、**かつとじ定食**が780円、**ぜいたく定食**（小丼物・小うどん・メイン菜・一品・漬物）で880円とメニューも豊富で安価で食べられます。

なお、九月の営業日は、14日～17日、21日～23日、28日～30日、十月は5日～8日、12日～14日。

営業時間は、十一月十五日から十月三日までは朝10時から夜9時まで営業します。

店舗は、十一月十五日から十月三日までは昼のみです。

その後、休みとします。



本格手打うどん幻ＧＥＮの完成予想図

秋の味覚市

みつの里楽市の店内には、秋の味覚がずらりと並び皆様のご来店をお待ちしています。

各種**秋なす**はじめ、**きのこ類**では黄金たもぎ・生きくらげ・マイタケなど。

きのこ類

秋なす

美味しい**安納いも**や**栗**も出はじめています。**マスカット**などのぶどうもお薦めです。

くり

安納いも

セブンイレブン

セブンイレブン岡山御津草生店
TEL０８６７－２４－３９９９

清流旭川で育った
みつの里米
ネット販売
十月スタート予定

みつの里のホームページ
http://mitsato.com「みつの里」
※ 是非、アクセスしてみて下さ

生産者訪問

今回は、米生産者二名を紹介します。

岡山市北区御津草生
成広 直通さん

成広さんは、きぬむすめ・あけぼのを5町歩作っているとのこと。**旭川の清流**で育てているのでとても美味しいそうです。特に心がけていることは、抑え目に除草剤散布薬を規定の半分で散布薬剤を植えるその後、ヒエまたは水撒きのみ。

花のついたきぬむすめ

赤磐市小鎌
服部 謹さん

服部さんは、五年前大阪から帰って農業を始めました。**里**の出荷は、五穀米を消費者に皆様に評価されています。

肥料を与えることで、五穀米は収穫量が増えて、ミネラルが豊富で安全な農産物です。

筋植えした五穀米

編集後記

「天高き馬肥える秋」とはよく言ったもので、**みつの里**の米・野菜・果物が実に美味しいので、ついつい口にして太るばかりです。㊥