

営業時間 9:30~17:00  
 (日・祝日 9:00~17:00)  
 電話番号 058-245-8881  
 住所 羽島郡岐南町三宅9-50



# イベントカレンダー おんい広場 はぐり

月	火	水	木	金	土	日
毎月10日は <b>ポイント3倍DAY</b> ただし産直品に限ります	<b>米の日(8の日)</b> 毎月8・18・28日 玄米1kgあたり50円引き * 10kg購入で500円もお得!	<b>米のお買得日</b> 毎月土・日・祝日 玄米1kgあたり30円引き * 米の日と重なった場合は50円引きのみとなります。	1 試甘飲酒会 甘酒	2 米のお買得日 佐世保バーガー 裕金刃物店頭販売	3 米のお買得日 ひな祭り	
4	5 ポン菓子♪	6 ぶんごやから揚げ 岐阜県産米試食DAY	7 MOCO 神戸メロンパン	8 米の日 お買得 佐世保バーガー	9 米のお買得日	10 ポイント3倍DAY 産直品限定 神戸メロンパン
11	12 ポン菓子♪	13 岐阜県産米試食DAY	14 手羽先番長	15 いちごの日 イベント有	16 米のお買得日	17 米のお買得日 鉢花の店頭販売
18 彼岸入り 米の日 佐世保バーガー	19 ポン菓子♪	20 ぶんごやから揚げ 岐阜県産米試食DAY	21 春分の日 米のお買得日 MOCO 神戸メロンパン	22	23 米のお買得日	24 米のお買得日 神戸メロンパン
25	26 ポン菓子♪	27 岐阜県産米	28 米の日 手羽先番長	29	30 米のお買得日	31 米のお買得日

~ JAカードご利用のお客様 ~  
 当店でJAカードをご利用いただくと  
 ご請求時 **5% 割引**に!  
 期間延長: 2020年3月31日まで

簡単レシピ「菜の花の辛し和え」  
 ・材料 菜の花 …1束 A調味液(塩…少々 水…大さじ1 しょう油…小さじ2 練りがらし…小さじ1 本だし…小さじ1/2)  
 ・作り方 ① 菜の花は根元を5mmほど切り落とします。② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩、菜の花を入れて1分ほどゆで、水にはなし、冷めたら水気をしぼります。③ 菜の花は3~4cmの長さに切ります。④ 大きめのボウルにAの調味液の材料を入れ混ぜます。⑤ 4のボウルに、3の菜の花を加え、菜箸でよくあえて器に盛ります。 \* キャベツ・ブロッコリー・小松菜などでも美味しいですよ。