

2019



日・祝日：9時オープン

イベントカレンダー



おんた場
はぐり

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

月	火	水	木	金	土	日
	<p>~ 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</p>	1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

米の日(8の日)
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!

米のお買得日
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。

簡単レシピ「鬼まんじゅう」

・材 料 さつま芋(正味)・・・600g 上白糖・・・150g
小麦粉(薄力粉)・・・125g 重曹・・・少々

・作り方 ①皮をむいたさつま芋を1.5cm角に切り、重曹を入れた水に入れ、2時間おきます。
②芋を水からあげて、よく洗い、水気を切ったあと 上白糖と合わせ10分置きます。
③芋から出た水分がでたら、そこに薄力粉をふるい入れ、よくかき混ぜ16等分し、オーブンシートの上に並べて、20分蒸します。

アク抜き