

行事(旧暦)

20-26日ごろ
秋のお彼岸

おはぎ

こうじ屋職人、しょう
ゆしぼりに来る

干し柿づくり

22日 冬至

けんちん汁
かぼちゃ煮物

31日 大晦日

煮物、そば

11日 蔵開き もち入りぜんざい

13日 まゆ玉(米粉だんご)かざり

15日 小正月(女正月) 小豆がゆ

17日 まゆ玉のもちを煮て食べる

20日 えびす講

すいとん
刺身コンニャク
麦こがし(春夏号)

料理ごよみ

今日は何を
作るの?..

今は何が
食べられる?

栗ごはん・07P

華風汁・05P

けんちん汁・04P

干し芋・15P

干し柿・15P

干葉の粕汁・05P

手打ちそば・10P
のしこみうどん・11P

芋ガラ・芋ガラの油炒め煮・14P

トチの実(採取期間)・20P

栗の渋皮煮・24P

きゅうりの冷や汁、コーンスープ(春夏号)

ゆずジャム・22P

お祝いに!
ぼたもち(おはぎ)
散らし寿司・あわふかし
(春夏号)

おやき・18P
めしもち・19P
ゆでまんじゅう・19P
たらしやき・21P
そばがき・21P

いつでも!
甘酒・23P

こうじの販売期間は取扱
店に問合せてください。

即席りんごジャム・22P、ゆずとりんごのデザート・23P

油味噌、ししとうの佃煮(春夏号)

生コンニャク(春夏号)

味噌・06P
(4月をのぞく)

干しナス(春夏号)

干しナスの油炒め煮(春夏号)

かぼちゃ煮、ヤマメの塩焼き・甘露煮(春夏号)

フキ味噌(ふきのとう)(春夏号)

新たまねぎのスープ(春夏号)

七味・ゆずこしょう・12P

小じゃがの甘辛煮・甘じょうゆ煮、いも床(春夏号)

わさびの粕漬け・08P、わさびの三杯酢漬け・わさび味噌・わさびの天ぷら・09P

きゅうりのパリパリ漬け(春夏号)

白菜漬け・白菜の切り漬け・16P

ハヤトウリのパリパリ漬け(春夏号)

伊達巻・なます・27P、お雑煮・29P

おはぎ(春夏号)

ゆず巻き・28P

地域により、旬の時期は
多少のずれがあります。