



月刊おはぎともなかと 10月号

皆さん、こんにちは「おはぎともなかと」の廣瀬です。

「暑さ寒さも彼岸まで」なんて言葉もありますが、お彼岸を過ぎて秋らしくなったかと思ったら、また暑くなったりとなかなか過ごしやすい陽気になりませんね。皆さんも引き続き体調管理には、気を付けてくださいね。

ところで、皆さんは大和ルージュってご存じですか？

大和ルージュは奈良県で開発された日本初の赤いスイートコーンなんです。見た目のとても綺麗な濃い赤色が印象的ですが、夏のとうもろこしにも負けないやさしい甘みがあり、甘すぎないのでどんな料理にも合うと評判のとうもろこしです。一般的なスイートコーンと違い、ブルーベリーなどに含まれるアントシアニンが豊富に含まれ栄養価も高くなってるんですよ。

当店では、厚木市内にあるワイルドふぁーむさんで一本一本丹精込めて作られた大和ルージュを直接仕入れておはぎを作っています。今後も、ワイルドふぁーむさんをはじめ、地元の農家さんと連携し、地場の農産物を活用した新しいおはぎの開発をしていきたいと思っていますので、楽しみにお待ちくださいね。



○ おはぎの予約について

現在、条件を付けず、1個からご予約をお受けしておりますので、お気軽にお申し付けください。予約方法は、従来どおり店頭またはお電話で前日の15時までにご連絡ください。

○ 10月の催事出店のお知らせ

12日(土) いいものいっぱいマルシェ (横浜ベイクォーター3F ゲート広場)

※土曜日なのでお店も通常営業しています

13日(日) 海老名ボタニカルショー (海老名市めぐみ町広場横、ビナガーデンズパーチ3階)

20日(日) ちっちゃ森マルシェ (厚木農園:厚木市飯山 3830-1)

27日(日) 地下マルシェ (本厚木駅前東口地下道)

10月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

スカビオサ



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

金木犀



白餡、南瓜餡
抹茶
オレンジピール

南瓜



小豆餡、白餡
南瓜餡、抹茶
南瓜の種

ずんだ



ずんだ餡、白餡
抹茶

紫芋



紫芋餡、白餡
天然着色料
【乳使用】

黒胡麻



黒胡麻餡、白餡
胡麻、抹茶
天然着色料

紅葉



小豆餡、白餡
南瓜餡
天然着色料

栗



小豆餡、マロン餡
栗甘露煮

大和ルージュ



白餡
大和ルージュ
(とうもろこし)

大和ルージュは、期間限定の商品になります。



Instagram

※ おはぎは冷蔵庫に入れると餅米が固くなるため、涼しいお部屋での常温保存をお願いします。

日替わりおはぎなど最新の情報は当店Instagramでご確認ください。

発行：おはぎともなかと 厚木市旭町4-3-13 ☎ 046-212-2868

定休日 日曜日・月曜日・火曜日

営業時間 11時～16時 (おはぎが無くなり次第終了)