

# 道の駅 瀬戸しなの

## 道の駅だより 6月号 ~2013~

お食事された方にドリンク無料サービス (1枚につき2名様まで)

ご利用期間は2013/06/25~2013/07/24となります

今年はずいぶん「トクソンセロガ」がテーマ。夏に向けて今のスタミナをつけてくださいな。 駅チカ

### 瀬戸豚が料理

6月といえば「ジャックライド」おめでとうございます。お料理が苦手という新妻さんにも、瀬戸豚の精肉が登場しました。

瀬戸豚の精肉が登場しました。

お料理が大好きなお新妻さんにも、瀬戸豚の精肉が登場しました。

梅どりが家の... 6月は、青梅が旬です。とって! この時期に我が家の梅酒、梅酒を作りますか?

駅長のびりびり  
七ナニ候の はなし  
6月の七ナニ候の中から...

梅子漬 (うめのしきばむ) 梅の果が葉ばりて熟す時季。青梅の時期が終るわら熟す梅が、出回ります。全体の果色が黄色い。完全熟梅のフルーティな香りは、さわやかなに仕上がります。

6月は、この時期旬のピーマンや、果内役です。紫外線が気になる~ビタミンCが必要!! じゃあ! レモンと同じくらいビタミンCを含むピーマンも、加熱に弱いビタミンCも、ピーマンのビタミンCは熱に強いのだ。焼いたり、炒めたりピーマン料理を楽しみましょう。

6/20は Father's Day お父さん! 勝負の日に、いざ元気にいっしょに。父の日を「瀬戸豚」で。ぜひ、お料理してみてください。

29日は肉の日。6月の肉の日は... 6/29(土)です。嬉しい週末に肉の日。ぜひお祝いください。

道の駅瀬戸しなのにも青梅が、たくさん出荷されるはず。出来上りまで時間がかかるので、楽しみに待ちます。ローズ梅酒。とって、我が家の梅酒が出来上がるまで、ローズ、ローズのエキスを入った梅酒はいかが?

ビタミンCが豊富に含まれているピーマンのお料理。ピーマンと塩辛の炒め物。<材料>ピーマン、塩辛、ゴマ。<作り方>お漬物同様。ピーマンをお好みの大きさに切る。ゴマ油で炒め、ピーマンに塩辛、ゴマ油、塩辛、ゴマを加え、仕上げに完成。

梅雨はジメジメ... 気分もジメジメ。梅雨の時期は、気分もジメジメ。明るい! 楽しい! 気分も明るく、身も軽くなる。ピーマンは、ビタミンCが豊富。ピーマンは、ビタミンCが豊富。ピーマンは、ビタミンCが豊富。

親子で楽しむ! 親子で楽しむ! 親子で楽しむ! 親子で楽しむ! 親子で楽しむ!

よりの道のアスタ「染物作体験」6/16(日) 10:00~15:00 染物の材料は無料で、100名様まで。土の染料で染物を作ります。

季節のお菓子作り。6/12は父の日! 瀬戸豚の精肉が登場しました。

せとまるミュージアム。瀬戸市内のホタル観賞。6月はホタルが綺麗にみえます。



瀬戸しなの 【住所】愛知県瀬戸市品野町1丁目126-1 【TEL】0561-41-3900 【営業時間】9:00~18:00 【定休日】年中無休(年末年始除く) 【HP】http://www.setoshinano.jp/ 【駅長ブログ】http://ameblo.jp/michinoeki-setoshinano 【Eメール】info@setoshinano.jp 【トイレ・駐車場は24時間ご利用いただけます】