

# 4月のイベント 山菜まつり

毎週土・日・祝日に500円以上お買い上げのお客様  
先着10名様に山菜プレゼント

ふきのとうのお奨めの料理は「ばんけ味噌」と「天から」おたまたまご飯にぴったりですね。  
味噌汁にするときは、すり鉢ですたごマヤぐるみを混ぜてもおいしいです。でも、結構苦味があります。  
豚肉との相性もよいので、豚肉の味噌炒めにしてもおいしいです。

茹でてから、ごまやぐるみ、マヨネーズなどと和えるのが、一般的な食べ方ですね。  
天からもおいしいですが、焦げやすいので揚げるときは注意が必要です。  
その他、オリーブオイルとの相性もよいです。塩味のあっさりしたパスタもいけます。

なんといっても、天からがお薦め。  
じっくり揚げて、外はカリカリ中はふっくらした味と香りをほおばって欲しいです。  
その他、ごまやぐるみと和えてもおいしいです。おひたしなどはエグミが気になりがちなのでゆかたか、  
オリーブオイルとの相性がよいので、パスタなどにも合います。

やまうども、独特の苦味がある山菜ですが、この味は多くの人に受け入れられていますね。  
味噌味で炒めたものと天からが我が家ではとても人気です。  
醤油で煮込んだり、味噌汁にしたりすると、風味が際立ち、大人向けの味になります。

行者にんにくのお奨めは、炒め物。味付けは醤油か塩がよいですね。  
ひき肉と一緒に炒めたものをラーメンなどの具材としてトッピングしてもおいしいです。  
その他に、天からもいけますし、みじん切りにして餃子の中に入れてもおいしいです。

## 4月の新商品ご案内

毎月生産者の合  
会員さんの農産物を使用したスイーツが登場  
4月は夏みかんゼリーが登場!

LIFEさん  
キャンディクッキー & マシュマロアーモンド  
とくに、¥370- (陽器の響け)

瀬戸の花嫁 熊谷さん  
人気の味付け揚げ  
の新商品  
カレー味の登場



## 瀬戸のし食堂 Newメニュー

新鮮卵で、卵かけごはん!!  
3月からは「アローカナ」の卵、  
臭みがなくて、濃厚です!!



順次、卵の種類が変わっていきます。  
是非、お試しください!!

## 今日の瀬戸観光案内

第55回せと陶相まつり  
4月16日、17日

- せと窯元直販処
- せともの楽市
- 瀬戸の若手作家市 2016
- 御物奉獻行列
- JIMO婚・ZO婚こまいぬ道中
- 道泉みこし
- 陶祖茶会
- 陶祖ゆかりの地を巡るガイドツアー

お問合せ 瀬戸市まるっとミュージアム・観光協会  
瀬戸市蔵所町 1-1 (瀬戸蔵) ☎0561-85-2730  
<http://www.seto-marutto.info/>



愛知県瀬戸市品野町1丁目126番地の1  
☎0561-41-3900 URL / [www.setoshinano.jp](http://www.setoshinano.jp)  
Facebook / 瀬戸しなので検索!

# みんなで、お花見に行こう!

道の駅瀬戸しなのの美味しいお弁当シリーズ

ご家庭でのお食事に! お花見のお供に!



花御膳 ¥530



鮭弁当 ¥580



赤飯弁当 ¥440

他にも沢山取り揃えています!



## はるを感じるおかしはありますか?



桜の香りに紅茶にも、パンにも紅茶にも、桜の香りが広がります

えいこくやさん  
さくらジャム ¥540

裕庵さんの  
さくら羽二重餅 ¥160



さくら紅茶(缶入) ¥540



お茶彦さんの  
桜湯 ¥324



昨年4月の  
売上ランキング



明乃家さんの  
いちご大福 ¥600/3個

ウオコさんの  
いちご生クリームプリン ¥360

裕庵さんの  
ジャンボいちご大福 ¥480

リゲルニーさんの  
いちごロール ¥891

イチゴが、たっぷりはいってます!!

道の駅 瀬戸しなの  
四月の諺  
世の中は三日見ぬ間の桜かな  
桜の花はあつという間に散ってしまう  
ことを、世の中の移り変わりに掛けて  
言ったことば。

今月の薬膳★うど  
春を呼ぶ食材の一つ。独特な香りをもつウド、山ウドは高麗人参と同じウコギ科の植物です。風邪の初期症状や風邪による頭痛、鼻炎などを緩和します。利尿作用を活発にするので、おくみや湿疹などが気になる人におすすです。また足腰の冷え、肩こりや関節痛などにも有効です。  
薬膳・漢方の食材帳より