


今月の新商品紹介


ウオコー
ラズベリー生クリームプリン ¥360
ラズベリーの酸味がさわやかなプリンです。
モチモチ感が新鮮!!




富士屋
アップルパイ ¥700
りんごの酸味とほぐよい甘さがグッド!!
ご家庭で、お友達へのお土産に!




まみちゃん工房
モチパールのシフォンケーキ ¥480
栄養満点のモチパールが入ったシフォンケーキです。ふわふわのシフォンケーキが食べやすい!!




どうぶ屋しろ
お茶豆腐 ¥245
カテキン豊富な茶葉が入った豆腐です。是非一度ご賞味ください!!




アキクマガワ
にんじん、ほうれん草焼菓子 ¥200
野菜嫌いのお子さまもこれなら食べれる!!
ヘルシー系おやつです!!




熊谷由紀
豆乳イチゴババロア ¥200
豆乳の風味が生きていて美味しい!!
いちごのさっぱり感が合います!!



くわの家
モチパール&チーズパン ¥200
健康的で体に優しい朝食に、是非お試しください!!




梅庵
姫だんご(2本入り) ¥400
3色のお団子の上に、それぞれのあんこがトッピング。おひとりさまへお友達とのお茶受けに!!




今月の行事案内


道の駅交流市場
田原のっくんはうすなど 10時~15時
売り切れ次第終了
産直野菜110円均一、
海産物加工品、
漬物など




手作りクラフト 講師・桑内夫妻
情報施設にて 先着20名様
9時30分~14時
「蛙の雨宿り」を作ります




三国山女性部朝市&生産者
9時30分~12時 多目的広場
産直野菜、刺身こんにやく、漬物、
きくらげ、スイートなど




盆栽教室 講師/善道亭 大橋先生
先着20名様
9時~14時 参加費無料
盆栽の植え込みを作ってみましょう




軽トラ市
9時~12時 多目的広場
生産者の野菜、加工品、苗など対面販売



剪定教室 講師/樹木匠 加藤滋
先着各10名様
1回目 9時30分~10時30分
2回目 11時~12時
情報施設
庭木の剪定の基本と体験 ※はさみをご持参ください!!




肉の日
精肉、冷凍食品、ハム、ベーコン、ソーセージ
全品10%OFF




キッズプレゼント
レジにて
小学校6年生までのお子様全員プレゼント



副駅長さんのおしゃべり簡単クッキング!
16日、23日、30日 15:00pm~
参加費/特に参加費はいただきません。食堂ご利用の方、
食券ご購入の方が参加対象となります。



アクセスMAP



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

ゴールデンウィークは“道の駅瀬戸しなの”で楽しもう!

5/5 今年酉年 鶏たちとふれあおう!!
金曜日 9:00am ~ 15:00pm
地元、三国山の宮下ファームさんのニワトリや
ひよこにさわって一緒に遊ぼう!

瀬戸市産のもち米で作製した餅なげ!
11:00am ~ (1回のみ) 5/6 土曜日
当たり券が入ってるよ!!




(お問い合わせ) 道の駅瀬戸しなの ☎41-3900
アグリカルチャー推進プロジェクトチーム ☎88-2653

こどもの日
キッズプレゼント開催します!
小学6年生までのお子様にレジにてプレゼント
5月3日~7日



菖蒲湯
中国から千三百年前に日本に伝わったとされる菖蒲湯。血行促進、冷え症、腰痛、リラックス効果があります。

柏餅
柏の葉は新芽が育つまでは古い葉が落ちないことから「子孫繁栄」(家系が途切れぬ)という縁起を担いだものとされる。端午の節句に柏餅を食べる文化は、元々は江戸で育まれたものである。端午の節句に食べるのは、ちまみや柏餅だけではお餅が食べられず、地域によって、いろいろなお菓子が食べられています。北海道では、餅、徳島では麦団子、また山形の笹巻きは、きなこや黒蜜をかけて食べるのだそう。蒸し暑い時期でもお餅は、今も昔も体調を崩しやすい時期でもお餅は、殺菌作用のある葉で包むことは、体調管理にも役立つのだとされています。ちまみや柏餅には、健康と成長を願う昔の人の心が込められているのです。

大切なお母さんに健康と美容に、梅酒をいかがですか?
道の駅で売ってます!




今月の目玉商品!!
今、話題の新しい野菜
「アイスプラント」

新鮮なアイスプラントも売ってます!!

アイスプラントは生活習慣病予防をはじめ、血糖値低下作用、抗酸化作用、抗老化効果があると期待

アイスプラントは塩分だけでなく、ミネラルを吸い上げる力も強く、それを表面のプラズマ細胞にたまる働きを持っています。それを活かして、カリウム、マグネシウムが豊富なアイスプラントには、カリウムも豊富

アイスプラントはアイスプラントのおおきく3倍以上も含まれているアミノ酸です。抗がん作用や免疫作用で知られていますが、その他にも体内でビタミンAに変換され、髪の毛の健康維持や、視力維持、粘膜炎や皮膚の健康維持、そして喉や肺など呼吸器系を守る働きがあるといわれています。

アイスプラントの保存方法
アイスプラントは乾燥しやすいので、ビニールやホリの袋に入れ、野菜庫に入れておきます。4日~5日は大丈夫ですが、食感が大切な野菜なので早急に食べる事をお勧めします。

味に癖はなく、シャキシャキした食感が良い
アイスプラント(ハリナ/パルチーナ/潮菜/バラバ/ソルトリーフ)見た目のチョイグロな印象とは違い、アイスプラントは青菜特有の青臭さもなく、嫌な癖がほとんど感じられません。食感は、シャキシャキした感じで、繊維質も感じずとても歯切れが良い。ほのかな塩味があります。

主に生食用、サラダに
アイスプラントはさっと水洗いするだけで食べられます。軽い塩味が付いているので、ドレッシングや塩は控えめで十分です。

さっと茹でて
さっと茹でてお湯しやマリネとしても、鮮やかな緑とシャキシャキした食感が残り、美味しく食べられます。

アイスプラントそのものには風味など特徴が無い
見た目、彩り、食感が身上の野菜で、煮物やピューレなど、それらを失うような調理方法には適していません。

アイスプラントを冷やし中華
今、話題のアイスプラントを原材料に使った冷やし中華が登場します!!
冷やし中華の暑い季節にもぴったり。
美容と健康にぜひおすすめですよ。
¥210 カネミツ食品