

“あじの郷五勇士”

ピワひめのプチ食育

暑い夏がやってきます！

私は、食中毒を予防するために、きちんと手洗いをしていますよ。特に、

1. 調理する前
2. 生の魚や肉を扱った後
3. トイレから出た時
4. 帰宅した時

は、必ずね。
皆さんは、どうですか？



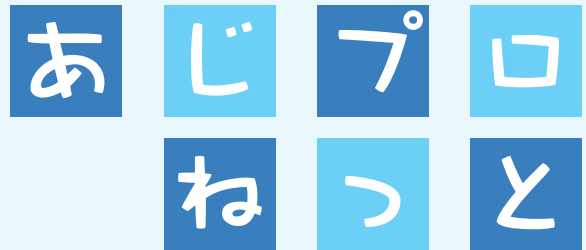
7月29日(木)住吉まつりで、 伊豫國あじの郷^{くに}グルメブース出展！ おいしイヨ！

花火を見ながら、伊豫國の特産品やおいしい料理を堪能してみませんか？「伊豫國あじの郷」ののぼりが目印です！

じゃこてん、新鮮野菜、寿司、いなりなど、おいしイヨ！



伊豫國「あじの郷」づくり^{くに}⑩



栄養価が高い伊豫國産の食材を活用し、夏バテや紫外線に負けない体力を養いましょう。

今月のあじな達人

焼き肉 井ノ口
井ノ口 美通 さん



あっさりした下味に、コクのある味噌としょうゆの合わせダレで、肉の味を最大限に引き出します。

素材にこだわったちゃんぽんも人気！これからの暑い夏、『焼肉 井ノ口』でスタミナをつけて乗り切りませんか！当店は伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。

伊予市下吾川1306-6、☎983-5353

■営業時間 11:00~14:00、17:00~22:00

■定休日 毎週月曜日(祝日除く)、第3火曜日

ピワひめ



あじの郷^{くに}五勇士がゆく！ ～伊豫國『伝説の食材』探しその4～



とっても甘く、柔らかな食感！全国的にも有名な、『唐川びわ』と『唐川びわ葉茶』の魅力、私がお伝えします！

唐川は全国有数のびわの産地ですわ。びわはデリケートだから、一つ一つ袋を掛けたり、直接触らないようにしたりと、唐川びわをつくる人たちは、愛情と手間をかけて栽培してるから、美味しいのです！

もう一つ、びわ葉茶は知ってるかしら？

その名の通り、びわの葉っぱから作られ、きれいなワインレッドのお茶で、とってもオシャレ。完全無農薬で、実を出荷せずお茶用に育てた葉っぱを使っているの。一度飲んで見てくださいね！



びわ葉茶の注文は電話又はFAXで(☎090-5296-4343、☎907-1919)。

宅配便で迅速・丁寧にお送りします。町家・いよっころ等でも好評販売中です。