

両総たより

2020
新春号
NO.79

新年を迎えて

あけまして
おめでとうございませす

皆様方の御支援のおかげで
令和の新年を迎えることがで
きました。

社員一同心より感謝申し上げます。
昨年いろいろな課題
を私共、両総に頂きました。

時代と共にものの考え方も受け
取り方が変わってきております。
これからも今までの経験を生
かして、しっかりと取り組んで

まいりますので、今年も
よろしくお願い致します。



代表
森



今話題の！発酵=免疫力アップ
発酵菌「麹」

酒
みそ
みりん
しょうゆ
みりん
レストラン

発酵食品を生かした味が楽しめる

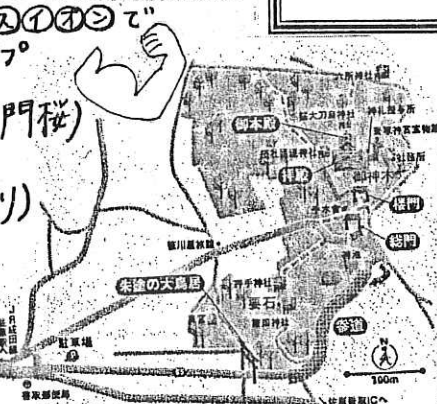
お車で... 圏央道神崎ICから車で3分
高速バスで... 東京駅から直接アクセス！
[鏡子-東京線・佐原ルート] 1日上り12便/下り16便運行

武術の神様
勝運
交通
災難
除



香取神宮

津宮 浜島居 (つのみやまほりい) パワーアップ
朱塗の大鳥居
桜門(徳川光圀が植えた黄門桜)
拝殿・本殿 (5代将軍徳川綱吉により)
三本松・鹿苑
要石 (地震を鎮めるとされる霊石)



TEL 0478-57-3211 住所 香取市香取 2-9-27
交通 JR五原駅から車で20分 (徒歩約30分) 境内自由 200台

あさりとにらのみそシルフスーフ

材料(2人分)
あさり 150g
ベーコン(薄切り) 1枚
にら 1/2束
ごま油 小さじ1
牛乳 360ml
みそ 大さじ1~2
かたくり粉 小さじ1

作り方
① あさりはボウルに入れて水を注ぎ洗い
ざるにあげる。
② ベーコンは1cm幅に、にらは4cm長さに切る。
③ 鍋にごま油を入れ火にかけてベーコンをさっと
炒める。牛乳・あさりを加え煮立ったら
弱火にして2~3分煮る。
④ あさりの口が開いたら、みそを溶き
入れにらを加える。
⑤ かたくり粉を水小さじ2で溶いて
混ぜ入れ、ひと煮する。



「旬の里かねだ」
昨年の千葉県は、台風による大雨
と強風に見舞われ、収穫を迎えた
野菜や果物等が出荷できまじんでし
た。(冬から春の野菜にもまだまだ
影響が続きます)今年には災害
の無い実り多い年となりますよう
願います。本年もかねだ直売所食堂
をよろしくお願いいたします。
(スタッフ一同より)