

秋の草刈り

スタート！



今年の夏は暑かったですね。いつ梅雨入りしたの？というぐらいあつという間に梅雨明けし、いつまで続くの？と報じられる猛暑日報道。体調を考慮して外に出るのは控えましょうなどといった報道

がされる中、熱中症対策を講じながら草刈作業に励まされた。通年に比べ作業の進捗が遅延しお客様にご迷惑をおかけしました。ことを深くお詫び申し上げます。来年の春に向けて再発防止に努めてまいります。

朝夕の気温がぐっと下がり、秋の訪れを肌で感じる中、秋の草刈り作業がスタートしました。

順次作業が完了した後、作業用具をお送りしております。何かお気づきの点がございましたらお気軽にお問合せください。



味覚の秋は

旬の里かねだ！

直売所では

・秋の野菜・さつま芋・里芋・落花生
栗・柿の果物が入荷しております。

米不足と言われてた今年でしたが新米も沢山入りました。

農家さん熱中での作業
お疲れ様でした。

※新米の地方発送も承ります。(送料お客様負担)
かねだ食堂では

10月より北海道産の新そばをはじめます。
北海道産のそばは昼夜の寒暖差が大きい
風味甘みが濃いか特徴 味が濃くて美味しい。



TEL ☎ 0475-30-1147 (いいしな)

—オスルシジ—

豚バラ冬瓜



—材料—
冬瓜 1/8カット
豚バラ肉 200g
青ねぎ お好み

作り方

1. 冬瓜は下処理をして2cm幅に切る。
豚バラ肉は4~5cmの長さに切る。
2. 耐熱容器に冬瓜を入れてその上に豚バラ肉を全体に広げておく。
3. Aを入れてラップをし、600W10分加熱する。
4. 皿に盛り付けて青ねぎを散らしてできあがり。

A水 大さじ6
みりん 大さじ3
しょう油 大さじ2
酒 小さじ2
生姜チューブ 小さじ2



Youtubeチャンネル開設!!

2024年1月末にチャンネルを開設し、9月20日時点で登録者数は490名となりました。まだまだ一般の方の目に触れる機会は少ないながらも、地道に増加傾向にあり、これまでの実績は販売が3件、商談中は1件という状況です。

外房地域一帯で必要とする方の手に渡るきっかけ作りの為に、今後も継続をしていきます。

所有者の皆様におかれましても、参考程度に一度ご覧いただければ幸いです。



宜しければチャンネル登録も宜しくお願いします♪

◀こちらからご覧ください!

両総便り メール配信中!!

現在、封書にてお届けしております「両総便り」を、ご希望者様にはメール配信にてお届けするサービスを今年の春より開始しました。

ご希望の方は、両総管理HPの問合せメールより「両総便りメール希望」とお送り頂きましたら、次号よりメール配信へ切り替えさせていただきます。

近隣のおすすめ飲食店!!



タカラ亭



外房線 上総一宮駅の目の前 新鮮な食材を使用した
刺身、煮魚、焼き魚、天ぷらなどの定食が500円~

営業時間: AM9:00~PM8:30

住所: 千葉県長生郡一宮町一宮2647