



鶏やさいスープの  
箸荷紅茶うどん ¥800円

実りをより美味しく  
地産  
メニュー

# 和にアジアを加えた新しい味 鶏やさいスープの 箸荷紅茶うどん

播州百日どりや箸荷紅茶など、多可町加美区の食材をふんだんに使ったアジアン風のうどん。播州百日どりの旨み、ブラックペッパーのパンチ、トマトの酸味が合わさったスープはさっぱりとしていて、これまでにない新しい味わいに、箸荷紅茶が練りこまれた麺は、ほんのりと茶葉の風味が香り、うどんの食感と絶妙にマッチしています。

今年7月にオープン、加美区の素材を使ったメニューを取り揃えています。ぜひ足を運んでください。

**DINING&CAFE Borage**

至丹波市 杉原川  
松井小 JA加美 郵便局  
JAみのり加美支店  
寺内 多可高校  
コメリ

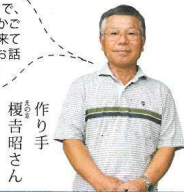
DINING&CAFE Borage 427 高岸 75

至西脇市

店長 青山加奈さん

多可町加美区寺内289-6 ☎ 0795-30-7557  
営 8:30~20:00 休 火曜日・第3月曜日

色々な形があるので、自分に合ったつるかごを見つけて遊びに来てください。一緒にお話できる方も大歓迎!



**つるかご工房**

至西脇市 海野社IC つるかご工房  
中国自動車道 歯科医院  
加東市民病院 175 観原  
JAみのり本店  
加東市役所 472

① 加東市喜田2丁目4-21 ☎ 0795-42-4963(榎さん宅)  
営 10:00~17:00 休 不定休

**材料 10分**

A (ホットケーキミックス…200g、牛乳…350cc、卵1個)、マーガリン…大さじ1、あんこ…20g×10本分、サラダ油…適量

① Aと溶かしたマーガリンをボウルに入れ、ダマがなくなるまで混ぜます。

② 160~200度のホットプレートに、サラダ油を熱し、おたま一杯程度の①を小判型に流し入れます。プツプツと小さな気泡が出てきたら、裏面も焼きます。

③ ②を皿にあげ、1枚につきあんこ20gをのせて、全体に広げていってください。

④ 最後にクルクルと巻いたら、あんまきの完成。優しく巻くのがコツです。

昔からお茶うけに人気のあんまき。冷めても美味しく、これからの季節、温かいお茶との相性は抜群です。ホットケーキミックスを使っているので手軽に作れ、ジャムやチョコレイトなど中身を変えれば、子ども好みの味にも。

懐かしの味を  
ふるさと  
おやつ

# あんまき

ふんわり甘い

JAみのりの通所介護施設「デイハウスみのり」の手作りおやつです。



みのりの実りをご紹介します!

# みのりの贈りもの

自然のぬくもりを感じる

# つるかご

心もなごむ  
地産  
グッズ

「アケビ」や「青ツツラフジ」といったつるを山中から集め、その自然な形を活かしてかごに。温かみを感じられるのは、榎さんが1つ1つ手作りで世界に2つとない作品だから。自分好みのつるかごを選び、季節の鉢植えや花を飾れば、より楽しめます。

つるかご 4,000円~(値段交渉可)

