



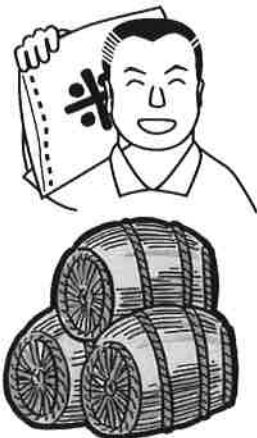
おその江のいいモノ情報紙、いつもお世話になっている  
東海村内だけに配布しております。

平成28年10月発行  
有限会社おその江

NO132

## ※平成28年度産 量り売り玄米銘柄の入荷スケジュール※

「当店は8種類の玄米を全国各地域から取り寄せ、お好みの銘柄  
を選んでいただき 1Kg 単位でその場で精米して販売しています。  
また、量り売り専用の通い袋 (10Kg 用¥100、5Kg 用¥70) を  
ご持参いただくと、1Kg あたい¥10を値引きいたしておいます。」



- ①減農薬栽培こしひかり: 常陸太田市 (宇野さん) ⇒ 10月5日～
- ②特別栽培ふくまる: JA なめがた (限定販売) ⇒ 10月11日～
- ③こしひかり: JA 北魚沼 (最上位 SS、SA ランク) ⇒ 10月中旬～
- ④特別栽培こしひかり: JA 佐渡 (生物を育む農法) ⇒ 10月中旬～
- ⑤特別栽培つや姫: JA 山形おきたま (人気 NO1) ⇒ 10月中旬～
- ⑥特別栽培こしひかり: 奥出雲仁多米 (榎田栽培) ⇒ 10月中旬～
- ⑦特別栽培ひのひかり: 本山町農業公社 (天空の郷) ⇒ 10月中旬～
- ⑧森の熊さん: 県農業研究センター (5年連続特 A) ⇒ 10月下旬～



## 「2016. ホーゾレ・ヌーヴォー: 11月17日 (木) 解禁!!」

★ホーゾレ・ヌーヴォー 750ml ¥1,800 <税込>

★ピラージュ・ヌーヴォー 750ml ¥2,150 <税込>

★マコン・ピラージュ (白) 750ml ¥2,150 <税込>

←この他いろいろ、  
詳しくはホームページ  
osonoe.comまで。

《健康セミナー開催のごあんない》 10月13日 (木) 【参加費無料!!】

講師: (株) エス・エフ・シー 熊本本社社長室室長: 島田剛様 (ピワミン開発担当)

テーマ「日本人の腸内フローラの変化とお酢の有用性」について

～枇杷葉エキスとお酢が腸に身体にどのように働きかけるか～

『会場は当店の店内です』 ★13:30～受付、14:00～「健康セミナー」、15:00～茶話会

◎あの「ピンクの健康酢」でおなじみの「ピワミンが無料試飲」できます!! & お菓子もご用意シマス。



〒319-1111 東海村舟石11832-2  
TEL: 029-282-0087  
FAX: 029-282-0089

おその江の「和穀菜酒」とは?

★和穀: お米や麦などの穀類の取扱

★菜: お弁当やおにぎりお惣菜の取扱

★酒: 和洋酒全般の取扱

※配達は無料でやってます!!

- ◎今月のごあんない◎
- ◆10月2日 (日) は那珂市上菅谷駅前で開催される「カミスガ」に出店します。
  - ◆10月8日 (土) は虚空蔵尊・大神宮で開催される「大空マルシェ」に出店します。
  - ◆10月13日 (木) は14:00から当店内において「健康セミナー」を開催します。
  - ◆10月8日 (土)、16日 (日) は弁当類の販売を臨時休業させていただきます。

# <10月のメニュー>

# oh!べんとー

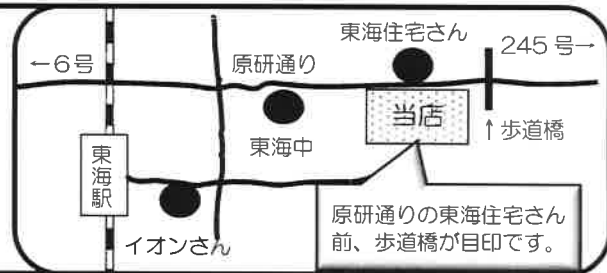
※10月 8日(土) → お弁当の販売は休業いたします。  
 ※10月16日(日) → お弁当の販売は休業いたします。

〒319-1111

東海村舟石川832-2

TEL:029-282-0087

FAX:029-282-0089



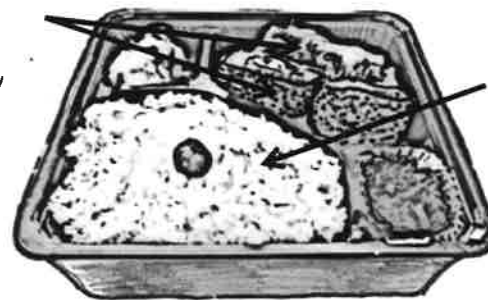
**お弁当の販売時間**  
**10:30~13:00まで**  
注)ご予約状況により開店時間が変わります。  
**<休憩>**  
**16:00~18:30まで**  
注)オーダーストップは18:00です。

**配達のお受付け時間**  
**9:00~11:00まで**  
**<ご予約注文はいつでもOK>**  
**16:00~18:30まで**  
注)夕方のお弁当の配達、前日までのご予約で¥2,000以上から対応いたします。

配達には¥1,500からOKです。  
(但し東海村内のみ。他地域は要相談)  
 ★日曜日の午後はお弁当の販売が休業になります。  
 ★10個以上のご予約は三日前までにお申し込みいたします。

## 今月の弁当《焼肉&コロッケ弁当》

豚焼肉とチーズ入りかぼちゃコロッケ(ウマいです!!)をセットしてポテトサラダとおかずもあと1個足したスペシャルランチです!!



米屋のおいしいごはん、もちろん新米です。大盛りも無料!!

内容満点バリュー価格!! → **¥500**

今月のメニューの画像はホームページで!  
<http://www.osonoe.com>

★オードブルは¥2,000よりご予算に応じます。(要予約)  
 ★お赤飯や白ひかきは10人前からご予約で承ります。

ご飯の少な目、普通、大盛が選べます。大盛は無料です。但し、チャーハン大盛は+¥50、玄米ご飯も+¥50です。

→  
**お弁当メニュー**  
 ←

- のり弁当.....¥400
- のり弁当ダブル.....¥500
- 中華チャーハン.....¥500
- カツ丼.....¥500
- カツ煮弁当.....¥500
- みそカツ弁当.....¥500
- チリ唐揚げ弁当.....¥500
- 鶏の唐揚げ弁当.....¥500
- 塩味炭火焼鳥丼.....¥500
- 野菜炒め弁当.....¥550
- いか揚げ弁当.....¥650

- カップみそ汁 各¥120
- ・とん汁
  - ・しじみ
  - ・とうふ
  - ・なめこ
  - ・かに汁
  - ・ほうれんそう
  - ・法蓮草
  - ・長ねぎ

- カレーライス.....¥380
- カツカレー.....¥600
- さばの味噌煮弁当.....¥500
- さばの塩麹弁当.....¥500
- 月見ハンバーグ弁当.....¥500
- チーズチキン紫蘇巻弁当.....¥500
- おろしヒレカツ弁当.....¥500
- エビ天丼.....¥550
- 焼肉丼.....¥550
- 月見焼き鳥丼.....¥550
- 幕の内弁当@500.....¥500
- 幕の内弁当@600.....¥600
- 豚肉生姜焼き弁当.....¥600
- 上ヒレカツ弁当.....¥700
- 上トンカツ弁当.....¥700

## おにぎり

★おにぎりの塩は「佐渡のみしお深海塩」です!  
 ●水深200m~300m以深にある海水の海洋深層水。無機栄養塩類が豊富に含まれているので、ほんのり甘いのが特徴です。当店のおにぎりは1Kg当たり3,200円相当の超高級塩を使用しています!!

### 定番のおにぎり 各¥130

- ◆梅 ◆鮭 ◆昆布 ◆タラコ ◆ツナマヨ
- ◆おかか ◆野沢菜の油炒 ◆にんにくみそ
- ◆タラコマヨ ◆青唐辛子みそ ◆唐揚げ

### おにぎり弁当 ¥350

【おにぎり2個とおかず2点】

※「おにぎり弁当の具材は定番のおにぎりメニューからお選びいただけます。」ただし、5個以内のご注文に限ります。

※6個以上お買い上げのお客様に関しましては、おにぎりの具材の種類を2種統一でお願いいたします。(例:おにぎり弁当を鮭とおかかで6個等)

おにぎりの基本塩が特別!!

手にぎいでウマさ抜群!

オトクなおにぎり弁当!