

5月号

# ふくろう谷の 福来呂だよ!



夏の人気メニュー 始まりました

お茶処ほんせ  
冷麺 600円



手づくりのタレは  
さっぱりとした味です。

お食事処  
せせらぎ亭

花かご弁当 1,200円



わらび餅のサービスが  
つきました。  
単品 200円も大好評!!

温泉売店

わらび餅 300円

お持ち帰りで  
できます



15年目の人気商品。  
食べる価値あり!! です。

おおきにたい焼き  
わらび餅 300円



手づくりのわらび餅は  
やわらかく、もろもろ。

ゴールデン  
ウィーク企画

5/3 ~ 5/6

各日  
先着 50名様

大山牛乳 150円に  
ソフトクリーム 100円引卷か  
(通常250円) ついてます!!

ほたる  
まつり開催

6/15(土)・16(日)  
\*雨天中止

焼きは. からあげ.  
金魚すくいなど夜店出店。

せせらぎの湯の坂の  
下の川沿いに螢が  
飛びます。見頃は  
8時半~9時頃。  
お風呂上がりには螢の  
舞いとお楽しみ下さい。



山椒の  
季節です

~ 山椒の実の佃煮の作り方 ~  
(NHK みんなのさくらの料理より)

下中煮



佃煮

門前売店に  
地元産の山椒の  
実の佃煮  
があります。

- ① 実を枝から外し、よく洗う
- ② たっぶりの湯で6~7分間、  
ぶつぶつ煮立つ程度の火加減  
で、実が指の腹でつぶれる位の  
かたさになるまで中煮する。
- ③ 途中何度か水をかえ、1時間  
くらい水にさらし、水気を切る。

- ① 下中煮した実山椒500gを  
鍋に入れ、ひたひたの水を  
注ぐ。
- ② しょうゆ・酒を各1カップ、  
みりんを3/4カップ加え、  
ふたをせずに中火で20分~  
30分間煮る。汁気がた  
りたらみりんを少々出す。

宿めくもりへ続く道に。  
あじさいがさかんに咲きま  
す。「大きな花やね〜。」と  
言われるほど見ごたえあり  
です。お楽しみに!!

