

二十四節気 5/5-立夏

1年を24等分けた二十四節気の第7の節気。この日から夏、といても本格的な夏はまだ先。日差しが強くなり、気温も高くなりますが、湿度が低いので風はさわやか。晴天が続く、レジャーやお出かけに最適。蛙が鳴き始める頃でもあります。(聞えるかな...?)

5/21-小満

秋にまいに麦などの穂がつか頃で、(ほと)ひと安心、作物は今のところ順調に育ち、ちよと満足...というほど「小満」の名が付いたのは、梅雨に入る前に衣替えなど済ませたいですね。

Mother's Day



家族との時間を大切に、是非のらやでくつろいで下さいませ。

母の日、父の日ももうすぐですね。さて、連休はいかがお過ごしですか？

次女にもぎこちなさがなくなってきました。真新しいランドセルの子供たちがかけっこする

鯉のぼりが大空を楽しそうに泳いでおります。

のらや通信 5月号

株式会社 のらや
☎ 0120-680-908
http://www.noraya.com
このらや通信のバックナンバーはこちら!

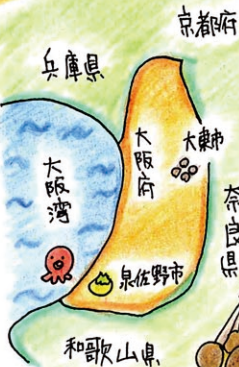
5月10日(金) スタート

初夏 大阪のまもん

射手矢農場の長左工門

泉州(なご)の歴史は古く、明治時代にお遊り。国内はもちろん海外でも高い人気を得て輸送も行われていました。

泉州(なご)は水分が多くみずみずしいため特有の辛さがなく甘みがあり、やわらかいのが特徴。生で食べるとなおおいし。今は栽培面積は減少していますが、伝統の味を守り続けています。



泉だこ

大阪湾は魚庭(いさな)の海といわれ沢山の種類の魚介がとれます。泉州沖はエサとなるエビやカニが多く、流水が緩やかなため、身がやわらかく甘いのが育ちます。大阪府が認定した「大阪もん」の中絶絶品! 「泉だこ」は地域団体商標として登録されています。

新 泉州まねぎ

お持ち帰り

生 財 贈り物

本券をお金
有効期限
2013年
5月末日

射手矢さん

納豆

納豆を食べる文化がないと言われる関西で50年以上続く「小金屋食品」の納豆はふんわり柔らかく、ツケがなく煮豆のよなやよい味。創業者である父の遺志を継いで、娘の古田恵美子さんが社長となり女性スタッフ5名とお父様の二匹犬を守られています。感動の「小金屋食品物語」は書ききれませんがホームページで読んでみてください。(http://koganeya.biz/)

