



昼中はまだまだ暑い日もありますが、  
 日が落ちるのは随分と早くなってきました。  
 風の音にも秋の訪れを何となく感じます。  
 どうぞのらやで好きなおうどんを食べて  
 ほっこりし、夏の疲れを癒してください。

# のらや通信

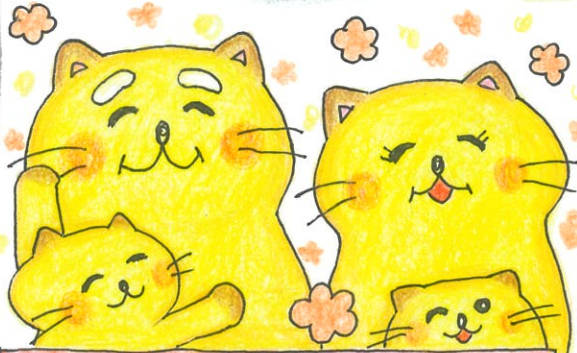
## 9月号

株式会社のらや  
 ☎0120-680-908  
<https://www.noraya.com>

### 秋のおすすめ 舞茸天 ぶっかけうどん



菌ごたえと香り、そしてまみのみさで人気の舞茸を天ぷらに。もちもちのおうどんと一緒に、おだちを絞ってさっぱりとどうぞ。\*舞茸の名前の由来は、昔から「云のきのこ」と呼ばれるほど希少価値があり「見つけると舞うほどうれしい!」という説と、「カサがひらひらとして舞っているように見える」という説があるそうです。



### 9/19 敬老の日

家族の笑顔が一番の贈り物♪  
 敬老の日のお食事もぜひのらやへ。

### お彼岸



### 秋の食コラム

日本の食文化の継承

〈9/20(水)~26(月)〉祖先を敬い七つたつた人を偲ぶお彼岸。秋分の日を中日とした計7日間をいいます。お墓参りやお仏壇のお掃除など、ご家族・ご親戚で集まる機会も多いですね。  
 〈おはぎ〉お彼岸のお供え物といえばおはぎ。魔除けの効果があるとされている小豆と、貴重だった砂糖を使った料理をお供えすることで、ご先祖様に感謝の気持ちを伝えることに繋がるといわれています。春は牡丹の花にちなんで「まごもち」、秋は萩の花にちなんで「おはぎ」と呼ばれるそうです。\*お彼岸以外にもお祭りやお祝いの席など、人が集まるシーンで食べられています。これから大切にしたい食文化ですね。\*地域により異なります。

