べにや長谷川商店からのお知らせ

じめじめした この季節 いかがお過しですか？
当店から お知らせです！ ふるってご参加下さ〜い！

お豆サロン 開きます！

7月 8日（火） 7pm～　「お豆サロン」北海道レポート　料理＆おみやげ編
場所 あざみ野 べにやビス　会費２０００円

7月13日（日）11am～　「お豆サロン」北海道のおかん料理
場所 あざみ野 べにやビス　会費２０００円

8月 3日（日）12pm～　「お豆サロン　ちょっとリッチなフレンチでお豆料理」ランチ会
場所 恵比寿 ドゥ・ロアンヌ　会費5000円前後

8月18日（月）7pm～　「お豆サロン」夏の豆料理part1
場所 あざみ野 べにやビス　会費２０００円

8月24日（日）11am～　「お豆サロン」夏の豆料理part2
場所 あざみ野 べにやビス　会費２０００円

おかん料理を楽しむ会 in 遠軽

在来種の豆の町、北海道遠軽町瀬戸瀬。今回は瀬戸瀬の秘境、地元民御用達のアルカリ性単純泉の温泉で行います。
大盛況だった２月の会に引き続き、また遠軽のおかんと料理が勢ぞろいします。前回集まった料理２０品を４３名が堪能いたしました。そして、京都「津乃吉」吉田和親社長による料理講習会も同時開催します！

8月28（木）午後１時～
場所　北海道遠軽町瀬戸瀬温泉
費用　宿泊代＋食事代
＋講習会費用１００００円
※ 瀬戸瀬温泉までの交通費は各自ご負担ください。

<お問い合わせ>
べにや長谷川商店　長谷川清美
kiyomi-hasegawa@muh.biglobe.ne.jp
http://www5c.biglobe.ne.jp/~kiyomi65/
tel/fax　０４５－９０９－５５２７

在来種のお豆セット

貝豆・前川金時・青大豆と
甘納豆2つ・セットにしました

在来種の豆の甘納豆は薬石効果のある麦岩石で浄水した水を使用し、約１週間かけてつくられます。マイルドで鉄分、ミネラルバランスが抜群に良く、豆の味を最大限に引き出すことに成功しています。甘さ控えた低カロリー。

在来種のお豆セット　２８００円
※甘納豆３個入り　１２００円
８個入り　３０００円
（税、送料別）