

# 購買からのご案内

梅こんぶ茶・こんぶ茶・しいたけ茶  
とうがらし梅昆布茶・ミックス茶  
(各24袋入り600円)も好評発売中!  
そのままお湯に溶かしてお飲み頂く  
のはもちろん料理のだしや隠し味と  
してもお使い頂けます。

また、栄養豊富で保存がしやすく色々  
な料理に使える乾燥椎茸も販売して  
おりますので、ぜひお  
買い求め  
下さい!!



草刈りのお供に屋外専用  
パワー森林香(1,370円)、  
森林香(1,170円)、  
防虫器(970円)も  
ご一緒にいかがでしょうか。



町内一の安さ(と自負して  
おります)で、毎年ご好評  
を頂いております!

購買 TEL0892-21-1255

めちゃがる  
チップソー  
シリーズ!!



台金に穴をあける事により、軽  
さを追求した商品です。  
これにより、燃費の節約と作業  
性の向上を実現しました。  
大型のチップを縦型埋込にする  
事で切れ味を確保しつつ、台金  
部に「コブ」を付ける事でチップ  
の耐久性も向上させた一品!

## 乾椎茸と昆布の佃煮

### 材料(2人前)

乾椎茸(中厚上) 3~4個  
早煮昆布 3~4本  
醤油 大さじ2  
みりん 大さじ2  
砂糖 大さじ1.5  
白ごま 適量  
昆布の漬け汁 100cc  
椎茸の戻し汁 100cc

### 作り方

- ① 乾椎茸を水で戻して一口大に切ります。  
戻した汁は捨てずに残しておきます。
- ② 昆布も①と同様に行います。
- ③ 鍋に①と②と調味料を全て入れ、中火  
で20分程煮詰めます。
- ④ 仕上げに白ごまをかけて出来上がり!



## ほうれん草の昆布茶炒め

### 材料(2人前)

昆布茶 2袋  
ほうれん草 1把  
ウィンナー 3本  
コーン 大さじ1  
バター 適量

### 作り方

- ① ほうれん草をゆでて水分をよく絞り、食べ  
やすい大きさに切ります。
- ② ウィンナーを斜め切りにします。
- ③ フライパンを熱してバターを溶かし、①と  
②とコーンを炒めます。
- ④ 火が通ったら昆布茶を入れ、混ぜ合わせら  
出来上がり!



## 草花だより



8月下旬、露峰にて撮影

フシグロセンノウ(節黒仙翁) - *Lychnis miqueliana* - は  
日本の固有種で、関東地方以西の本州・四国・九州の山地  
の樹林内に自生するナデシコ科の多年草です。

和名の「節黒仙翁」は、茎の節が太くて黒紫色を帯びて  
いることから、この名前がついたそうです。

夏から秋にかけて、茎長に5cmの朱赤色の美しい花を咲  
かせますが、この様な色は野生では珍しいうえ、愛媛県の  
レッドリストデータでは絶滅危惧Ⅱ類に指定されています。

減少の理由は森林伐採と園芸採取と言われていますが、  
この様に自生している姿を見ると、森林の為だけでなく、  
草花の為にも放置林の手入れは大切と考えさせられました。