

今月の食材



お餅



2020 10大 ニュース



お餅の良さは、いろいろな食べ方ができることです。時間がない時や、食欲がない時でも食べやすいお餅。あんこや大根おろし、きな粉をまぶして食べたり、しょうゆにつけたお餅をのりで包んで食べる“磯辺餅”や、ケチャップとチーズをのせた“餅ピザ”、お肉や野菜と共にホワイトソースに絡めてオープンで焼いた“餅グラタン”、その他にも“餅入りお好み焼き”や“餅入り餃子”など、お餅の食べ方はとても豊富です。また、中でも注目すべき食べ方が“お雑煮”！お餅と一緒に肉や野菜が1碗でとれるので栄養面で優れていますし、さらにお餅の形や味付けが各地域によって異なるため、その1碗で「ふるさと」を感じることもできるのです。まさに“お雑煮”は、日本の郷土食の代表選手ともいえるでしょう。「雑煮」の語源は「煮雑=にまぜ」。いろいろな食材と一緒に煮合わせたことから、こう呼ばれるようになったといわれています。その歴史は古く、室町時代にはすでに食されていたといわれています。室町時代は武士の社会。当時、武士の宴では酒の肴としてまず振舞われたのがお雑煮でした。お雑煮は宴の一番始めに口にする料理のため、縁起がよいとされ、その風習がやがて一年の始まりの元旦に食べるようになったと伝えられています。

①収穫祭&新そばまつりを開催しました！

秋晴れの日曜日、実りの秋と食欲の秋、芸術の秋などいろんな秋を楽しもうと収穫祭&新そば祭りを開催し、多くの方に楽しんでいただきました。

②三重テレビに2回取り上げていただきました！

1月に『旬感☆みえ』のいなべ市特集、7月には『ええじゃないか。』にてうりぼう店内やそば打ち体験、ジェラートを放送していただきました。

③秋の大感謝祭でうりぼう商品をプレゼント！

大感謝祭への応募が4000通を超えて終了しました。抽選の結果うりぼう商品8種類を各5名様計40名へプレゼントしました。

④今年もいろんなイベントを開催しました！

1月の初売りから餅つき大会、ジェラート祭、周年祭、ほうずき市新米まつり、葉牡丹市など毎月いろんなイベントを開催しました。

⑤チャレンジ農園&芋掘り体験盛況でした！

9年目を迎えたチャレンジ農園には25名の方が参加され1年間野菜作りに汗を流して30種類以上の野菜を収穫されました。また、芋掘り体験にもたくさんに参加いただき大きな芋を収穫し喜んでいただきました。

⑥初春のお客様感謝祭でバス旅行が当たる！

うりぼうと旅行を手掛ける(株)エントランスとのコラボ企画でお米やいなべ蕎麦のほか日帰りバス旅行が当たる応募に2678通いただきました。

⑦コロナでジェラート店舗が臨時休業！

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、4月下旬から5月末まで臨時休業させていただき皆様には大変ご迷惑をおかけいたしました。

⑧いろんな体験教室を開催、いなべ総合学園へは出前講座も！

蕎麦打ち、飾り巻き寿司、己書、料理の体験教室を毎月開催しました。また、いなべ総合学園家庭科への出前講座で和食作り、焼売作りの指導も。

⑨フェイスブックのいいね！増えています！

うりぼうのフェイスブックページにいいね！を押していただいた方が12/20現在1950名を超え目標の2000名にああと一歩となりました。またインスタグラムにも挑戦しています。検索はうりぼうで！

⑩店内正面に看板を設置しました！

開店以来飾ってあった会員の顔写真を取り外し、かわりにうりぼう会員やいなべの風景をイラストで描いてもらい飾りました。



ポイント2倍デー

毎週月曜 お米の日

毎週金曜 ジェラートの日

毎月12日 豆腐の日

毎月29日 お肉の日



いなべ農産物直売所

うりぼう

アイス工房 うりぼうの

TEL 0594-74-5866 大泉駅となり

ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
 営業時間 午前 8 時 30 分 ~ 午後 5 時
 定休日 毎月最終火曜日
 TEL 0594-74-5866
 e-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
 URL https://www.net-uribou.jp
 通販サイト uribou.shop