

あおぞら館 8月 お買物カレンダー



日	月	火	水	木	金	土
8月は休まず営業します! 		1	お得Day 3,000円お買い上げごとに温泉券配布 和菓子販売	2	3	4
		釜の蓋まんじゅう		和菓子販売	和菓子販売	和菓子販売
6	7	8	お得Day 3,000円お買い上げごとに温泉券配布 和菓子販売	9	10	11
和菓子販売	和菓子販売			切り花フェア 16日迄	山の日 切り花フェア	切り花フェア
13	14	15	16	17	18	19
切り花フェア	切り花フェア	切り花フェア	切り花フェア			
20	21	22	お得Day 3,000円お買い上げごとに温泉券配布 和菓子販売	23	24	25
27	28	29	お得Day 3,000円お買い上げごとに温泉券配布 和菓子販売	30	31	夏野菜たっぷりの“だし”のレシピ! 使用材料 きゅうり 1本 ねぎ 10cm程度 なす 1本 がこめ昆布 少々 みょうが 2つ かつおぶし 大さじ1 大葉 5枚 白醤油 大さじ2 そのままご飯に! 豆腐に! 雑炊に! かけると美味しい!
						1. 野菜をすべてみじん切りにします。 2. 1をざるに入れ軽く水で洗い、水を切っておく。 3. 水を切って、がこめ昆布、白醤油、かつおぶしを加えよく混ぜたら出来上がり。 4. 冷蔵庫で冷やして、味を馴染ませると、さらにおいしくなります。