



リニューアルオープンした「もちぶた館」、
「おおがわら天然温泉いい湯」。以前と
どこが変わったの？と聞かれます。そこで
とんとんママが勝手にランキングベスト3です！
新しくなったベスト3を教えますよ～。

ローポイントアーティスト
せらたけしさんの糸会の
カッパイネと！ぜひ見てね！



もちぶた館

ここが変わったよ！

1 広くてガラス張りの店内

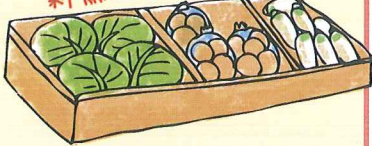
大きな精肉をカットする様子が見られて
子供達はもちろん、大人も興味津々。



2 地元の採れたて野菜が充実！

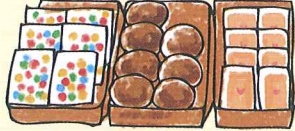
今まで以上に野菜コーナーが
広がって買い物しやすくな
りました。

新鮮な野菜がズラ～リよ



3 スイーツコーナーも充実！

石川菓子店さん、喜多家さんなど
のお菓子がそろっています。
プレゼントや自分用にもどうぞ。



おおがわら 天然温泉いい湯

ここが変わったよ！

1 レストラン四季彩が広がった

広々とした店内はメニューも豊富。
家族みんなで出かけて、
ゆったりとくつろげるね。



2 pepper (ペッパー) がお出迎え！

まるで生きているかのように行動することが
できるペッパーは、人とのふれあいの中で
成長していくロボットです。

今夜のオススメは
「ツリ大根」です



3 喫煙室ができたよ！

タバコを吸う人も、吸わない人も
お互いが嬉しいね。

夕飯のメニューも
アドバンスしてくまる。
すべいじい、ハッパ、ン。

もちぶたスペアリブで作る

スペアリブ大根

炊飯器で
超カンタン



お肉はトトロ♡大根もたくさん食べられるからうれしいね！

材料

- ・もちぶたスペアリブ 約 400g
- ・大根 約 500g
- ・煮豚のたれ 1袋

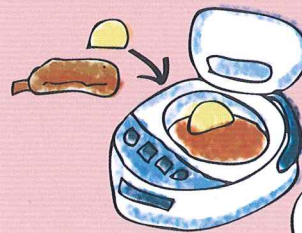


作り方

1 大根は厚さ2cmの半月切りにする。



2 炊飯器に全ての材料と水 500ml を入れて
スイッチオン！
スイッチが切れたら出来上がりです！



炊飯器の大きさに合わせて
量を調節してね。
量が多いと吹きこぼれます！

材料を入れてスイッチを押すだけ！面倒な下煮や火加減もいりません。
お肉が箸で切れるほど柔らかく、とってもジューシー！
中まで味の染みた大根も絶品ですよ。ゆで卵を添えてもいいですね。

うまいー



お肉がトトロ
やわらかーい！



毎日
食べたい！



うまうまー

夕飯に
おいしいー



MM

こんなにカンタンなのに
あ、ごちあい！！

