



皆様のお越しを  
お待ちしております!

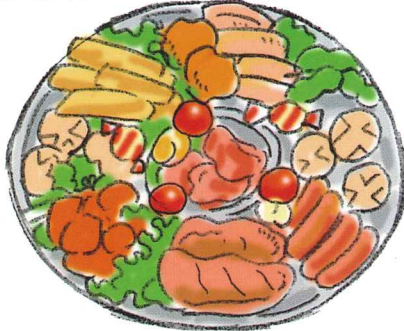
販売スタッフ  
阿部さん



おおがわら天然温泉いい湯  
クリスマス限定 **オードブル**  
1日限定 30個!

**税込 3,000円**

12/23、24、25 引取限定  
申込は おおがわら天然温泉いい湯 まで  
**TEL 0224-51-5110**  
受付締切 12月18日まで



1月3日(水) 10時開店 **初湯・初売**

**初湯**

★おおがわら天然温泉 いい湯

\* <3日、4日>

先着 200名様へ「紅白もち」と「いい湯タオル」進呈!

\* <3日限定> ご入館料が

大人通常 800円のところ「640円」

小人通常 400円のところ「320円」

\* 「甘酒」無料サービス



**初売**

★とんとんの丘 もちぶた館

\* 大好評! とんとん福袋

\* 先着者プレゼント

先着 1名様 「もちぶたロースブロック 1本」

先着 15名様 「もちぶたしゃぶしゃぶ詰め合わせ」

先着 20名様 「もちぶたロース厚切りソテー 5枚入り」

先着 20名様 「もちぶた加工品セット」

\*ただし、1,000円の福袋1個以上お買い上げのお客様に限りです。

\* 先着 300名様へ

「もちぶた荒挽きウインナー」無料進呈!

\* 先着 300名様へ

「とん汁」無料サービス!



年内は30日まで営業させていただきます。12月31日~1月2日まではお休みさせていただきます。  
広表店は1月4日(木)より営業開始します。

## もちぶたバラ肉で作る 仙台風のも煮

寒い日にはこれがいちばん!  
おなかも心も温まるおすすめ  
メニューです。



### 材料

- 里芋 8個
- 大根 1/2本
- にんじん 1本
- ごぼう 1本
- しめじ 1株
- もちぶたバラ肉(小間肉でも可) 300g
- ねぎ お好み
- 板こんにゃく 1枚
- 白菜 4分の1個
- 味噌 お好み
- だしの素 お好み



### 作り方

1 材料を皮をむいて切る。



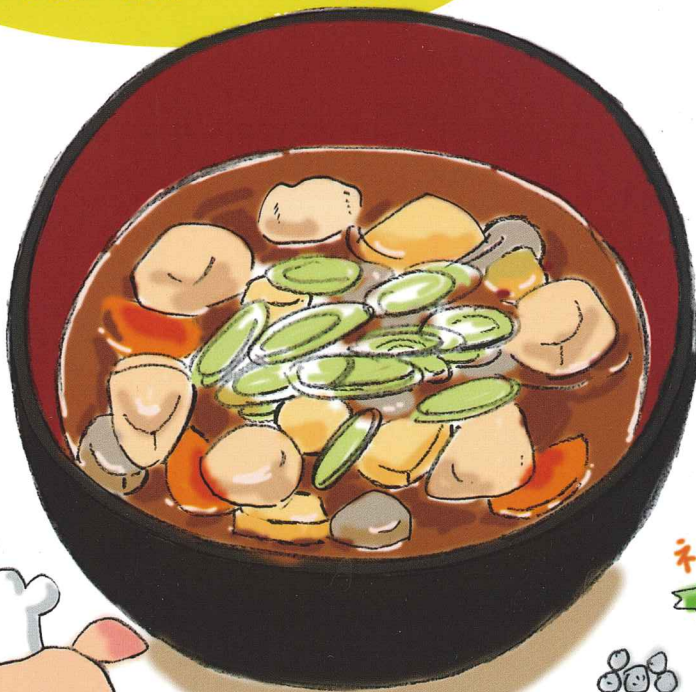
2 だしと、里芋、白菜、にんじん、ごぼう、しめじを入れた鍋に材料がひたるより少し多めに水を入れ、強火にかける。

3 沸騰したら、豚肉、こんにゃく、白菜を入れあくがでてきたらすくう。

4 中火にして、里芋が柔らかくなったら味付け。

5 ネギを入れたらできあがり。

お好みで七味や一味を加えて。



お肉と野菜が  
たっぷりとれる  
栄養満点の  
仙台風のも煮はいかが?

