

ピザリア ニューエイジ通信 19 1月

本店：熊本市学園大和町5-4 電話：0742-48-4022
 北金野店：生駒市上町4143-1 電話：0743-79-3322
 定休日 毎週日曜日・月曜日
 ホームページ <http://www.jfs.co.jp>



熊本益城町の
 子ズ・ヨグurt 試食販売
 生駒店 1/26(土)
 本店 1/29(火)

遅まきながら

あけましておめでとう ございます



輝く朝日とキリッとした空気に包まれた新年のスタートです。

今年は、世の中が大きく変わります。「まさかこんな世の中に…」とならない様キリッとした冷気が頭と心を揺さぶります。

人手不足とIT化、ロボット化が加速する中、当店は、どう進むか毎年迷います。自分達の心に正直に、混迷する世の中に立ち向って行けるのは、やはり今まで通りのまじもな食べ物作り... 年末にたくさんの懐しいお顔と励まして頂き、今年もこれがニューエイジの役割と再確認。インスタ映えもしないし、量産も出来ないけれど、今年も応援して下さい。



この休みに、静岡の「ねむの木こども美術館」に行ってみました。ねむの木村入口でバスを降りて1kmの山道を歩きました。静かです。お正月のきらびやかな世間とは別世界、とても静かですが、寂しいのではなく、心がやさしく、素直になって行くのです。

宮城まり子さんの「無駄な人間はだれもいない」「やさしくね、やさしくね、やさしいことはつよいめよ」に包まれたようで、新春にふさわしいきれいなエネルギーを頂きました。

奈良いかるがにも、もっと小さいけれど「虹の家」があります。夏にはチャリティーコンサートがあります。行きませんか。

近江牛・養老豚

1/17(木) 15:00頃からの販売です。
 24(木) 〇ご予約はと週大躍まで!
 2/7(木)

あん餅、赤飯

2/2(土) 11:00頃からの販売
 〇都府で採れたもち米、小豆、よもぎで作ります。

持続可能な食生活とBBB

世の中健康情報が蔓延、これは食べなきゃ、あれを食べれば...と続けられませんか? 気候変動や世界中の需要の変化で手に入りにくい食材も増えています。
 身近にある食材、いつも食べている食材を
 〇自分の身体と相談して } 持続可能な食生活を続けましょう。
 〇組み合わせを考えて
 〇旬の物を

今年の節分(2/3)は日曜日 巻き寿司を作りませんか?

ポイント!!
 〇炊飯に、出汁昆布、酒を少し入れる
 〇海苔は上質を
 〇具材は水分少なければ何でもOK。
 〇寿司酢(当店のレシピ)
 酢 58g } 米3合で
 塩 5.5g
 さとう 32g
 〇炊飯に、出汁昆布、酒を少し入れる
 〇寿司酢(当店のレシピ)
 酢 58g } 米3合で
 塩 5.5g
 さとう 32g
 〇具材は水分少なければ何でもOK。
 〇炊飯に、出汁昆布、酒を少し入れる
 〇寿司酢(当店のレシピ)
 酢 58g } 米3合で
 塩 5.5g
 さとう 32g

1/8 火	野菜たっぷり 苺	23 水	食パンテーバラ寿司
9 水	食パンテーバラ寿司	24 木	バラ寿司 近江牛・養老豚 黒糖食、黒糖入
10 木	黒糖食、黒糖入 バラ寿司	25 金	食パンテーバラ寿司 苺、やさしい
11 金	食パンテーバラ寿司 苺、やさしい	26 土	バラ寿司 子ズ・ヨグurt(生駒店)
12 土	バラ寿司	27(日) 28(月)	定休日
13(日) 14(月)	定休日	29 火	子ズ・ヨグurt(本店) やまいたのふり 苺
15 火	野菜たっぷり 苺、おはぎ	30 水	食パンテーバラ寿司
16 水	食パンテーバラ寿司	31 木	黒糖食、黒糖入 バラ寿司
17 木	バラ寿司、黒糖食 近江牛・養老豚	2/1 金	食パンテーバラ寿司 苺
18 金	食パンテーバラ寿司 苺、やさしい	2/2 土	バラ寿司 あん餅、赤飯
19 土	バラ寿司	3(日) 4(月)	定休日
20(日) 21(月)	定休日	5 火	野菜たっぷり 苺、おはぎ
22 火	野菜 苺、おはぎ	6 水	食パンテーバラ寿司