

# 2025 食彩村だより



毎週月曜日  
ポイント **2倍**



秋の彼岸の入りは  
9月20日(土)です。

9月の定休日 **3日**

**★新米フェア★**  
開催日: 9月13日(土)  
豊橋産・吉田美人《コシヒカリ》販売  
店頭表示価格より10%割引

**花マルシェ ◆お彼岸フェア◆**  
9月20日(土)~23日(火)  
お彼岸用「仏花」「切花」「お線香」「ろうそく」  
店内売場 おはぎ・カステラ饅頭販売

お彼岸シーズンは、混雑、売り切れとありますのでお早めのご購入をおすすめします。

**★サイコロチャンス★**  
開催日: 9月28日(日)  
サイコロを振ってお楽しみプレゼントもらっちゃおう  
1,500円以上お買上のお客様に1回チャンス!!

先着500名様

**メール会員募集中!**

お買い得情報いっぱい!!  
食彩村ニュース配信中

携帯でアクセス

<http://www.syokusaimura.com>



**あぐりパーク食彩村 公式**

Instagram

【TEL】ナビダイヤル  
0570-083155  
(オヤサイゴコー)  
営業時間 9:00~18:00  
定休日 毎月第1水曜日



## みんなのみなみの日

開催日: 9月7日(日)

「JA愛知みなみ」の活気のある出荷者の方によるふれあい販売

- 「磯田園製茶」お茶量り売り
- 「田原製パン長栄軒」販売

## JA愛知みなみ輪菊青年部

開催日: 9月7日(日)14時

9月9日の重陽の節句にちなんでフルブルームマム、カラーリングマムを先着200名様に配布します。(おひとり様1本まで)

## お米を美味しく炊く工夫

お米を炊くときの水温に注目!

新米に限ったことではありませんが、特に新米を炊く時に注意して欲しいのが、水の温度です。冷たい水から一気に高温へと炊きあげる事で、お米の粒は美しく甘み豊かに炊き上がります。お米1合あたり2.3個ほどの氷を入れて炊くのがお薦めです。

## とことん豊橋の日

開催日: 9月21日(日)

「JA豊橋」の元気印の出荷者の方によるふれあい販売

- 「岡本製茶」お茶量り売り
- 伊藤農園「さつまいも」対面販売