

加工部**原木しいたけまき寿司**を味夢の里に出店



4月4日試作、練習、昨日、4月14日、たまご焼きの味の確認、京丹波ほたるの里でとれたコシヒカリと肉厚の原木しいたけ、大きめのキュウリと玉子焼きを具に加工部の皆様で味を確信して、本日、雨天でしたが、10本だけ出店しました。午前中に完売。加工部全員で考え、全員で作業し、販売、「**原木しいたけまき寿司**」と言う品名で売り出しました。値段は、1本500円、五月のゴールデンウィークに向けてのお客様に喜んでいただこうと考えております。

田植の準備順調

畦付け後、昨夜の雨で水がたまり、コシヒカリ、キヌヒカリの田植えの準備が順調に進めてもらっています。コシヒカリについては、4月末から5月にかけて、キヌヒカリについては、5月中、酒米、モチ、WCSについては5月末に田植えを実施する予定です。オペレータをはじめ、皆様のご出役をお願い申し上げます。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！