

## ☆ 土曜市の鶏串炭火焼きだよ !!



♪ 炭火焼の美味しい鶏串 ボリューム満点だよ!!

月、水曜日等に風良里で店頭販売をしている南国市土曜日組合より、新企画登場。何年か前に一時期販売していた「鶏串焼き」がこの度復活。豪快にぶつ切りにした鶏肉を竹串に刺して炭火で焼いたもの。あつあつをほおばれば、潔いまでの塩コショウ味でじんわり肉汁の旨味がにじみ出ます。持ち帰ってお家での晩酌にも最適。

3 本入で **500 円**

でっかいぞ〜!!

## ☆ ショップ風良里のおすすめ新商品。



♪ ご利益アリ!? 370円です。



♪ 各種 300 円だよ。

お土産のショップ風良里にこの度入荷の新商品、左画像は四国八十八か所巡拝にちなんだ、「八十八か所飴」。個包装のひとつひとつに厄除とか有難い言葉が入ってます。右画像は障害者授産施設「野いちごの場所」のクッキー。

原料にこだわり、歯応えも

上々の逸品。ゆず、ジンジャー、青のりのクッキー3種、プリッツ風のパリポリトマト。オススメ!!

## ☆ 風良里各施設の年末年始営業日程

	12/29(火)	12/30(水)	12/31(木)	1/1(金)	1/2(土)	1/3(日)	1/4(月)
ショップ(土産)	臨時	振替	年末年始		短縮営業 9:00~17:00		平常営業
カフェレスト	営業	休業	休業		短縮営業 10:00~17:00		
風の市	平常営業		正午迄営業	年始休業			

※ カフェレストのモーニングバイキングは1月4日からとなります。

※ 12月31日(木)18:00~1月1日(金)8:00の間駐車場を全面閉鎖いたします。

猫のしっぽ 鯛の頭。最近「鯛」を釣れたてや干物で頂戴することが何度かあり、刺身や焼魚で美味しくいただきました。上質な白身もさりながら、鯛を食べるとき楽しみなのがほっぺの身。焼いて目の少し下辺りを開けると、きめ細かな極上の身がほんの少しあるんです。この他「後頭部」にも身があるし、目の周りにはDHAやコラーゲンも豊富でおつゆの出汁もいいのが出ます。このように全体からすれば一部分でも、きらっと光るいいところ、あなたの周りにありませんか?。ほっぺの身の存在も、きっと鯛自身では気付いてないはず。よいもの、それはあなたの中に、、、風猫子