

6月

25
SAT

26
SUN

とнами野 特産
たまねぎ



旬の野菜が盛りだくさん

新たま祭り
New onion festival

とнами野 特産
たまねぎ

収穫はじまりました！



箱売り飲料

ビール 販売
BEER

特設会場にて販売

25
SAT 限定

とнами野の郷
農産物直売所

イベント情報

とれたての

とнами野 特産
たまねぎ

を

山盛りにして
販売！



2日間限定価格

※たくさん準備しておりますが、無くなり次第終了となります

スコーン屋さん



パン屋さん



も出店！

切花・山野草・花苗

とнамиの米コシヒカリ

特別
価格

レトルトカレー
極旨カレー

期間限定価格

雪たまねぎ使用



道の駅 砺波

とнами野の郷

営業時間 9時～18時

☎ 58-5831

とнами野 特産
たまねぎ



とнами野 特産品

長い歳月に培われた伝統の味

おおかど

大門素麺

細く長い麺がくるくる巻かれた、丸まげ状の手延べ素麺。

そのユニークな形が、大門素麺の特徴です。

大門素麺の産地・大門地区では、凍える寒さの中、十月から三月を中心に素麺づくりが行われます。

長年の経験による生地づくり、夫婦のあうんの呼吸による丁寧な手作業などによって、強いコシとなめらかな喉ごしを持つ素麺が作られています。

大門地区に素麺作りの製法が伝わったのは江戸後期、最盛期(昭和初期)には六十軒以上の農家で作られていました。今は十一軒の生産者が昔ながらの味と形を守り伝えています。

百七十年以上の歴史を持つ大門素麺は、昔から包装紙に生産者の名前が入っていることも特徴。作り手の真心も一緒に届けられています。



「新たま祭り」特別セット



たま吉くんハンドタオルプレゼント！付(各日限定100セット)

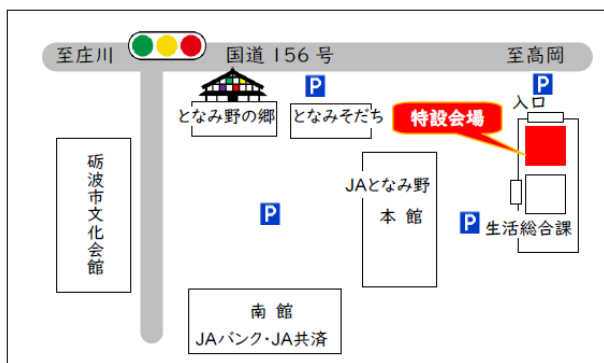
大門素麺3個 つゆ1個 セットを

特別価格

で販売！



JAとнами野特産たまねぎキャラクター
たま吉くん



営業時間 9時~18時

☎ 58-5831