

ごまじりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



お米と高原野菜がおいしい
曾爾村の話題です♪

おうちで
おいしい
そにむら



■ 曾爾村の新鮮野菜をおすすめ

自然美に囲まれた小さな高原の村、曾爾村では、寒暖差の大きな気候を活かしてトマト・葉物野菜・お米・薬草などを栽培しています。新鮮な朝採れ野菜と曾爾の野菜を使った加工品の詰め合わせを、おうちまで届けてくれる、「オンラインストア」そにのわマルシェネット便”が去年の夏開始！今年の6月からはお得な定期便もスタートしました。気になる人は、まず初回限定送料無料のお試し便から始めてみませんか♪



季節を味わう、おすすめレシピ付き

曾爾村の暮らしを感じる
季節のお便りも同封

無農薬・無化学肥料の
ベビーリーフ



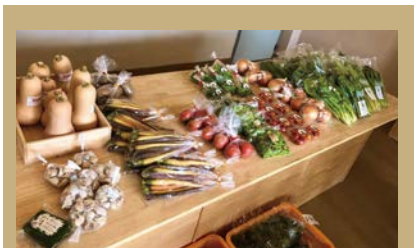
▲最低でも8種類を
ミックス！栄養価が◎

ONLINE SHOP

そにのわマルシェ

いつものおうち時間にほっこり
心休まるお届けものはいかが？

<https://soninowa-marche.shop-pro.jp/>



シェアキッチン「そにのわの台所 katte」
(場所:曾爾村役場の向い)では不定期で
農産物市場「そにのわマルシェ」を開催
マルシェは時には出張販売も
詳しくはSNSをチェック！
お知らせ随時更新中 → →



■ ほうれん草

これからの季節、寒くなるにつれおいしくなる葉物野菜。
曾爾村自慢のほうれん草もどんどん甘みが増してきます。
昨年のオンラインストアでもお鍋のセットが大好評でした。
厳冬期には「寒熟ほうれん草」も登場。



■ リアル店舗のマルシェはしばらく
お休み中ですが、毎回フードなどの
ゲスト出店もあり、再開が楽しみです♪



■ 曾爾米

山々から湧き出る清らかな水と寒暖差のある気候で
つくる曾爾米。日本一美味しいお米を目指しています。

■ 高原トマト&加工品たち



◀色づく前の青トマトを粘漬けにして
約1年半かけて完成させる「香落漬」

NEW

▼トマトソース三種「プレーン」の他
「柚子+ハチミツ味」「しいたけ+当帰味」



規格外トマト活用

▲種から作られているトマトの
品種は麗夏(れいか)

▼約15個分の柚子を手搾りして
つくる「柚子搾り」と「柚子ゼリー」



▶「玄米珈琲」
「からだにやさしい」

玄米を焙煎
パンカフェイン



■ お問い合わせ
一般社団法人曾爾村農林業公社
☎ 0745-94-2116
info@soni-agriforestry.jp
HPにお問い合わせフォームもあります

丁寧に
特別米が
絶品です！



曾爾村のおいしさを現地で堪能するなら・・・

明治・大正時代の古民家をおしゃれにリノベーションした、曾爾高原に一番近いお宿のレストランです。地元食材を使った季節のおばんざい料理と、一番のオススメは「平成の名水100選」の曾爾高原の湧水を使った、ここでしか味わえない本格かまど炊きご飯。2年前にオープンしたばかりの施設は、懐かしさと新しさが調和した素敵な空間で、1日2組限定で宿泊も可能。曾爾での時間をゆったりと楽しむことができます。

◀ 季節野菜の彩鍋ランチプレート 1,650円 (お子様は小盛にできます)

レストラン 埜 (TAWA)

奈良県宇陀郡曾爾村太良路664

☎ 0745-88-9522

営業時間 11:00~15:00(L014:00)

完全予約制

ランチは前日までに電話で予約ください

※コロナ対策にご協力をお願いします

水曜日定休 (他不定休・HPで確認ください)



▲このぼりが目印！

そに木霊リゾート埜 ~TAWA~

<https://soni-kodamaresort.com/>



■ 天然温泉「お亀の湯」まで徒歩1分「埜キャンプ場~TAWACAMP~」

■ 三輪バギーレンタル 普通自動車免許で運転OK！(2人乗可)



▲畳席・椅子席が選べます

曾爾村の美味しいモノが揃います！

曾爾村産の新鮮な野菜やお米、それを活かした食材の加工品が充実！別棟の「お米の館」の米粉パンも好評ですよ！



至 名張市



レンタル品が豊富
手ぶらキャンプも楽しめます！

- ◆ご当地ソフト(ヤコンソフトクリーム)
- ◆ご当地ビール(曾爾高原ビール)
- ◆ご当地コーラ(大和可楽) みんなあるよ！

曾爾高原ファームガーデン すずきの館 (売店&レストラン)

奈良県宇陀郡曾爾村大字太良路839

☎ 0745-96-2888

営業時間 10:00~17:00 (レストラン15:00)

水曜日定休 (祝日は営業、翌日休業)

<http://www.soni-kogen.com/>



← 情報発信中！



曾爾高原ビールや米粉パン、米粉フィナンシェ・米粉パンケーキミックスなど、一部の商品がネットショップで購入可！

<https://www.rakuten.co.jp/farmgarden/>



曾爾高原がすすまで
金色に染まりますよ！

基本の飲み方は炭酸で
5~6倍に薄めて。清涼感
ある爽やかな味わい！



希釈用のおしゃれなポケット瓶
200ml 大容量タイプもあり

◆曾爾高原ファームガーデン
やネットショップで購入できます！

独特の風味で楽しみ方いろいろ

曾爾のクラフトコーラ「大和可楽」

やまとコーラ

カラダに良さそう♪と
感じながら飲めるコーラです！

ジャンクなイメージの強いコーラ飲料ですが、もとは薬として販売されていたとか。たしかにコーラは何か癖になる味。そのコーラのイメージを覆すのが、曾爾村で生まれたクラフトコーラ「大和可楽」です。みなさんも体験しましたか？こちらはむしろ体に優しい薬草系・癒し系のドリンクです。地元で栽培される大和当帰やキハダなどの生薬は、古事記に登場する奈良らしい素材。そこに上品な香りである日本最古の柑橘「大和橘(ヤマトタチバナ)」、さらに15種以上のスパイスやハーブを使っています。天然素材だから罪悪感なく、安心して飲めるコーラです。希釈して飲むので、コーラテイストのノンアルコールリキュールを想像してみてください。フランスの薬草系リキュール「シャルトリューズ」を連想しました。その昔、不老不死などを願った薬用酒として修道院で生まれた銘酒で、今でもリキュールの女王と呼ばれています。複雑な香りや深い味わい、飲み物にまつわる歴史を感じるところも共通点。お酒の好きな人は「大和可楽」で、スパイシーな香りが際立つ大人のカクテル。お酒でなくても、これからの季節は温かい牛乳で割ると、チャイのような風味が楽しめますし、アイスクリームにそのままかけるのもオススメだそうです。奈良を感じるクラフトコーラ、ご当地飲料としてお土産に、プレゼントにぜひどうぞ！ μ

