

# おむすび茶屋



食べた人も、田んぼの生きものたちも、農家も、みんなが元気になる

おいしいおむすび屋さんです。

生きものいっぱい田んぼで穫れた自然耕米でつくるおむすび、野草料理研究家・若杉友子さん指導の薬膳野菜、それに野菜いっぱい、具だくさんの味噌汁が出ます。農薬を使わない農作物と、添加物のない食材、調味料が、全体の90%以上です。また、黒煎り玄米茶、まこもほつじ茶、梅醬番茶など体調を整えるお茶を用意します。

メダカのがっこうのイベント案内など、情報発信基地にもなる神田神保町の「おむすび茶屋 メダカのがっこう」に、お友だちお誘いの上、ぜひお越しください。

NPPO法人メダカのがっこう

中村 陽子

オープン 2007年2月中旬

営業時間 am7:00 ~ pm3:00 (おむすびタイム)

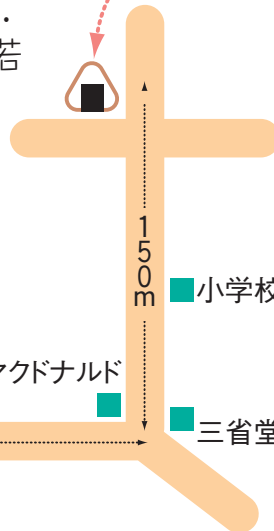
pm3:00 ~ pm5:00 (お茶タイム)

場所 千代田区神田神保町1-34 三村ビル1F

電話 03-3295-2060

が  
開店です。

ここです!



■おむすび茶屋への道順■地下鉄半蔵門線・都営新宿線の神保町駅下車。A5出口を出て、左方向へ。マクドナルドと三省堂書店の間を左折して150mです。

