

ゆめ畑情報誌
那珂川店
Vol.51
令和3年5月号

コンちゃん便り

JA筑紫 ゆめ畑那珂川店・西部グリーン店
☎811-1251
福岡県那珂川市松木 1-156
フリーダイヤル 0120-16-2616
編集: 火田中
営業時間 月曜~土曜 9時~18時
日・祝日 9時~17時

風薫るさわやかな季節となりました。
ゆめ畑にはたくさんのお夏野菜が並び始めました!!

5月

ゆめ畑那珂川店のゆるキャラ、ヤーコンのコンちゃんです!



※コンちゃん便りはJAのHPからご覧いただけます!!

tomato



「トマトが赤くなると
医者も青くなる!」

1日1個のトマトは医者を遠ざけると云われています。

トマトのビタミンCは熱を通してもしっかり栄養素を摂ることができます!

ゆめ畑では、これからたくさんトマトの出荷が始まります!! お楽しみに!!

☆今月のオススメ☆

糸島みるくファクトリーさんのオレオレ!



博多あまおうの味ヨーグルト

650円(税込)

さわやかな酸味とほんのり苺の風味香るおいしい味のヨーグルトです!!
※大人気の為、売り切れの場合がございませう

グリーン店情報!!

芋づるの予約販売が始まります。
5月末まで 予約受付
6月上旬頃 販売開始予定

糸あずま・なると金時
各50束
1,450円(税込)

※ご予約はお早め!!

お客様へ

新型コロナウイルス感染拡大防止の為
当店のお越しの際はマスクの着用をお願ひしております!!

簡単☆おしゃべりな「トマトうどん」レシピ

- 材料
- ・うどん(Aコープ)1束・トマト1個・にんにく1片
 - ・ツナ(水煮)1缶・オリーブオイル大さじ1/2
 - ・塩小さじ1/4・しょうゆ小さじ1・お砂糖小さじ1/2

- 作り方
1. Aコープ早ゆでうどんを冷水でしめ、ザルにあげる
 2. にんにくとトマトを切る。
 3. オリーブオイルとにんにくを火少める。
 4. ツナを汁ごと加えトマトを滑しながら火少める
 5. トマトが潰れてソース状になったら調味料を加えて煮詰める
 6. うどんにかけたら出来上がり!!

