

梅大路LETTER

『うめこっこ』

スープ炊きとりめし弁当で、おなじみのうめこっこはゆめ畑の野菜で安心安全なやさしい家庭の味を届けてます。おかげ様で8月で12周年を迎えます。

これからも季節の野菜を使って弁当と惣菜を提供し続けます。スタッフ一同、よろしくお願い申し上げます。



7月28日(金)29日(土)30日(日)
ゆめ畑太宰府店「12周年イベント」
開催予定です

JA筑紫 ゆめ畑太宰府店

092-921-8600

平成29年 6月 発行 No. 1

営業時間のお知らせ 担当:中嶋

月曜～土曜 午前9時～午後6時

日曜 / 祝日 午前9時～午後5時

～今月の露店ご案内～

マサヒロ商店(乾物) 毎週 水・土曜

宇都宮餃子 第2・第4月曜

晴た二 6月 16日(金)

包丁研ぎ 毎週火曜

『らっきょ』を漬けてみませんか？

1.らっきょをよく洗います。

(より白く漬けるには30～60秒湯通しをして、よく水を切って漬けます。)

2.よく水を切り、漬ける器に入れます。お好みで唐辛子を入れてください。

3.らっきょ酢を注ぎます。

(漬けてしばらくはらっきょが浮くので落とし蓋などで押さえておきます。)

4.密閉して涼しいところに保存します。2週間くらいから食べられます。

☆☆☆おいしいトマトの選び方

・へたが新鮮で、皮に張りがありずっしりと重く裂果のないものがおすすです。

・お尻に星のように放射状の筋がでているものは実が充実している証です。

・JAのホームページに掲載しています。