

H30 11月号

担当
有吉
宮原

ゆめ畑だより 大野城 No.25

生産者おすすめレシピ

カブの酢漬け

- 【材料】
- カブ(サツカブ) 2個
 - 酢 大さじ4
 - 砂糖 小さじ2
 - 塩 小さじ1
 - A. 鷹の爪(スライス) 適量
 - 柚子の皮(スライス) 適量

1. カブの皮をむき、薄くスライスします。
2. タッパーに1のカブとAを入れフタをします。
3. よく混ぜ冷蔵庫において味をなじませたら完成です。

ぜひ作ってみてね!



旬の野菜でCooking

簡単スイートポテト

- 【材料】 5~6個分
- さつまいも 中1本(200g)
 - バターorマーガリン 10g
 - 砂糖 20g
 - 牛乳 20g~
 - 塩 少々
 - 卵黄(つけ出し用) 1/2個

- ① さつまいもは輪切りにし、皮をむき水に3分程さらす。耐熱皿に入れラップをかけたレンジで柔らかくなるまであたためます。
- ② 柔らかくなったさつまいもをマッシャーでよく潰す。
- ③ さつまいもが熱いうちにバター・砂糖・塩を加えよく潰し、牛乳は成形できる位のぬめらかさになるまで少しづつ加えます。



④ 成形しアルミカップにのせ、表面につや出し用の卵黄を塗ります。

⑤ トースターで焼き色をついたら出来上がりです。



* 牛乳を加える時、やわらかくなりすぎないように少しづつ加えて下さい。

* 焦げに注意しながら焼いて下さい。

◎スタッフでおいしく食べました😊

マリノアマルシェ

10月13日(土)~14日(日)にマリノアシティ福岡の18周年誕生祭イベントに今年も出店販売に行きました。新米 夢つくしや地元生産者の新鮮野菜を販売したくさんのお客様に満足して頂きました。また、みかんの詰め放題も行い順番待ちの列ができるほどでした。目玉商品のドレッシングは特別価格で提供し大好評となりました!!



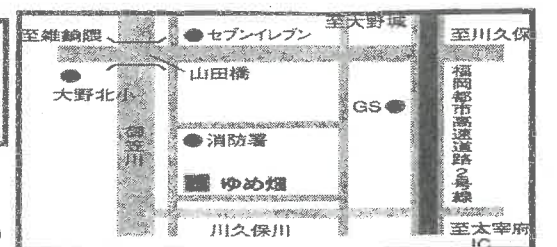
次回のマリノアシティ福岡への出店販売は11月10日(土)~11日(日)の予定です。旬の野菜や果物を販売しますのでぜひ足をお運び下さい!



大野城市 御笠川1-16-10 Tel.513-0881

皆様のご来店を、生産者・従業員一同心よりお待ちしております。

営業時間
平日: 9時~18時
日祝日: 9時~17時



ゆめ畑だよりはJA筑紫 HPでもご覧いただけます