

ゆめ畑通信 11月号 第3回

ゆめ畑筑紫野店 担当 有吉結希

支店日よりカラー版はJA筑紫HPに掲載されます

大変お待たせしました♪今年度も JA 筑紫管内で収穫された、「元気つくし」「ひのひかり」の新米が11月から販売開始されます!! 「夢つくしは」一足早く、10月より販売しておりますので11月からは、3品種全て出揃います。水分量が多く、ふっくらおいしい新米は、今の時期しか食べられないので、この機会にぜひご賞味ください♪



筑紫野店から大切なお知らせ



ゆめ畑筑紫野店

12周年創業祭の開催お知らせです

日時:11月26日(金)~11月28日(日)

感染症拡大防止に十分努めながら開催します!!

全ての皆様に支えられて、12年間営業する事が出来ました。

誠にありがとうございます。今後も、末永く愛される店舗を目指し、

筑紫野店全スタッフで邁進しますので、よろしくお願ひ致します。

ゆめ畑筑紫野店 店舗長 窪田晃一

ゆめ畑のお米紹介

元気つくしは、「冷めてもうまい〜♪元気つくし♪」のCMでお馴染みのお米。柔らかく、モチモチした食感が特徴の県産米です。

夢つくしは、光沢と程よい粘りがあり、味の評価が高いお米です。さらに、香りも良く食欲をそそきます。

ひのひかりは、粒に厚みがあり、味・粘り・香りのバランスが良く、ふわわりとした風味を味わえます。



住所:福岡県筑紫野市筑紫 613-1

TEL:092-919-7117

営業時間:平日土曜9時~18時迄 日曜祭日9時~17時迄



ゆめ畑通信 イベント開催しました。

9月号
第2日



担当 有吉結希



ゆめ畑筑紫野店 TEL: 092-919-7117

支店日よりカラー版はJA筑紫HPに掲載されます



8月7日(土)から9日(祝・月)まで
感染症拡大防止策を十分に行い、
お客様感謝祭を開催致しました。

お盆用のお花や果物、地元産の野菜等
取り揃え、たくさんのお客様がご来店さ
れ、笑顔あふれるイベントとなりました。
ご来店ありがとうございました。

秋の味覚 栗、入荷中!!

地元産の秋の味覚「栗」が入荷スタートしました。ほっこりとした味の栗は、栗ご飯やスイーツにもぴったりです。おいしい栗の見分け方は、外の皮の茶色が濃くて、ツヤツヤと光沢があるものが鮮度の良い証です。また、ずっしりと重いものがオススメです。

おススメ!!

9月の野菜レシピ
エコープほめられ酢をつかった
野菜を味わう ピクルス



材料(作りやすい数量です)

- ・きゅうり1本 ・大根200g ・人参1/2本
- ☆ピクルス液
- ・ほめられ酢200cc ・ローリエ1枚
- ・黒こしょう(ホール)5粒

レシピ紹介

- ①きゅうり、大根、人参は、5~6cmの長さのスティック状に切りそろえる。(瓶の高さにそろえる)。
- ②瓶に①を詰め、☆ピクルス液を注ぐ。(野菜が浸かるまで)
- ③蓋をして保存する。2時間以上漬けて食べて下さい!!

ゆめ畑通人 6月号 第1回

担当 有吉結希

ゆめ畑筑紫野店 TEL: 092-919-7117

支店日よりカラー版はJA筑紫HPに掲載されます

梅雨の月

紫陽花と彩り



筑紫野市産の紫陽花がぞくぞく
入荷中です。

旬の花を家に置いて、家を彩り、
ステイホーム中に少しほっこりとする
安らぎを加えてください

スタート!!

6月の野菜レシピ

エコーぷらっきよ酢1.8ℓをつかった

簡単らっきよ漬け



1. らっきよをよく洗う
 2. 水をきる
 3. 漬けを容器に入れる
 4. エコーぷらっきよ酢を注ぐ (らっきよ酢1.8ℓに対しらっきよ2.5Kg~3Kg)
 5. 密閉して冷蔵に置く
- 完成!!

カミ臭! 香日さんず、 スイートコーン入荷中!!!



毎年ご好評いただいております、那珂川市産スイートコーン。今年も高糖度に出来上がりました。茹でたり焼いたりして食べても美味しいですが、生で食べても抜群に美味しいです。出荷数に限りがありますので、お早めにお買い求め下さい。

筑紫野店からお知らせ

7月28日(水)は土用丑の日です。

鹿児島県産特大うなぎの蒲焼 7月16日まで、ご予約できます。

詳しくは、ゆめ畑筑紫野店又は平成水産まで、ご連絡ください。

