

～出荷会員大募集!～

産直来夢くん・産直センター菜旬館では、新規に出荷をしていただける方を募集中です。

自慢の農産物・加工品を出荷してみませんか?不安が多いバーコードラベルの発行なども親切にサポートします。詳しい説明を希望される方は、下記店舗にお気軽にお問い合わせください。



**種子、苗、苗木代を助成します!**

～産直生産振興対策事業活用のおすすめ～

産直来夢くん、産直センター菜旬館へのお荷農産物を更に充実させるため、新規または増反栽培者を対象に助成を行います。これから出荷者登録をされる方でも申し込むことができますので、ぜひご活用ください。

- 対象者 産直来夢くん、産直センター菜旬館の出荷会員
- 助成内容 JAが推進する作物の種子、苗、苗木代の助成 ※JA岩手ふるさとから購入した物のみが対象
- 助成要件
  - ・産直来夢くん・産直センター菜旬館の出荷会員で販売実績があること
  - ・上記店舗での前年度実績に対して販売数量または金額が増加していること

■審査及び助成金の支払い

JAからの購入実績及びJA産直での販売実績を審査した後のお支払いです。

審査には種子等を購入した証明書類(領収書等)が必要です。

■申請方法

産直来夢くん、産直センター菜旬館に申請書がありますので、お問い合わせください。

来夢 DE キッチン♪  
簡単レシピ

アスパラとハムのごま和え



産直来夢くん  
「食育ソムリエ」  
平山 恵美子

アスパラガスの穂先に含まれるルチンには、毛細血管を丈夫にする働きがあり、動脈硬化の予防に効果があると言われています。



- 【材 料】4人分
- ・アスパラガス 200g
  - ・ハム 4枚
  - ・マヨネーズ 大さじ2
  - ・白すりごま 大さじ2
  - ・砂糖 小さじ1
  - ・しょうゆ 小さじ1
  - ・塩 適量

【作り方】

- 1、アスパラガスは根元を少し切り落とし3cm程の長さに切って、さっと塩ゆでする。
- 2、ハムは2cmの長さの角切りにする。
- 3、アスパラガス、ハム、白すりごま、調味料を混ぜ合わせたら出来上がり。

来てみらいむ!



☎ TEL 0197-26-4141

- 【営業時間】 直売所 9:00～18:00  
 レストランおかわりらいむくん 11:00～15:00  
 ふるさとベーカリー・モーちゃんアイス工房 9:00～16:00

【定休日】 毎月第2水曜日、年始1月1日・2日



☎ TEL 0197-41-3360

- 【営業時間】 9:00～18:00  
 【定休日】 毎月第1・3木曜日、  
 年始1月1日・2日

バーベキューの時期となりました。  
前沢牛焼肉用各種取りそろえてお待ちしております!



産直センター菜旬館  
所長 千田 信男

(産直課 小塚 斉子)