

～産直 来夢くん イベント情報～

◇「お彼岸セール」 3月16日(木)～23日(木)

お花やお線香、お菓子などを取りそろえています。
期間中は花全品ポイント5倍!

◇「食農フェア」 3月18日(土)～20日(月・祝)

JA加工品(牛乳・豆腐・味噌・納豆)がお買い得!
来夢DEキッチンでは、JA加工品を使った調理実演があります。

◇「スイーツフェア」 3月25日(土)・26日(日)

アイス工房では、2日間限定の和テイストパフェを販売します。
直売棟では、出荷者自慢のスイーツが大集合!
特設コーナーにて販売します。

「産直来夢くん出荷者登録説明会」
を開催しています!

毎月25日の午後3時から、レストラン棟2階研修室で、「出荷者登録説明会」を開催しています。

事前の申し込みは不要です。

お気軽にご参加ください。



来夢 DE キッチン
簡単レシピ

旬の食材を使った簡単レシピを産直来夢くん直売所にて紹介しています。

なばなの袋詰め

【材 料】4人分

- | | | | |
|------|----|-------|----------|
| ・がんも | 8コ | ・日本酒 | 大さじ2 |
| ・なばな | 2束 | ・砂糖 | 大さじ2と1/2 |
| ・卵 | 1コ | ・しょうゆ | 大さじ2と1/2 |
| ・塩 | 適量 | | |

【作り方】

- 1、がんものふちを2センチ切り落とします。
- 2、鍋に、がんも、水200cc、日本酒、砂糖を入れ、落とし蓋をして弱火で20分煮ます。
しょうゆを加え、さらに10分煮て、煮汁をかるくしぼっておきます。
- 3、なばなは1センチの長さで切ってさっと塩ゆでし、水けをしぼります。
- 4、卵に塩を少々入れてうす焼きにし、細かく切ります。
- 5、がんもの中になばなを入れ、うす焼き卵をかざって出来上がりです。



なばなは、カロテン、ビタミン類などさまざまな栄養を豊富に含む野菜です。
風邪や高血圧・貧血予防に効果があるとされています。



産直来夢くん
「食育ソムリエ」
平山 恵美子

来てみらいむ!



【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 9:00～17:00

【定休日】 4月12日(第2水曜日)

TEL 0197-26-4141

さい しゅん かん
菜旬館

「お彼岸セール」開催!

3月16日(木)～20日(月・祝)の5日間、「お彼岸セール」を開催します。16日(木)～18日(土)までは、だんご粉などの粉類が2割引になります

その他、お花・お菓子・お墓参り用品を取りそろえ、ご来店をお待ちしています。

【営業時間】 1月～3月 9:00～17:00

※4月からは閉店時間が18:00になります。

【定休日】

4月6日・20日(第1・3木曜日)

TEL 0197-41-3360

(産直課 小塚 斉子)

