



～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。



来夢 DE キッチン♪  
簡単レシピ

きゅうりには、ビタミンCやカリウムが含まれています。カリウムは利尿作用があり、むくみやたるさの解消に効果があります。



産直来夢くん  
「食育ソムリエ」  
平山 恵美子

きゅうりの松前漬け風

【材 料】4人分

- ・きゅうり 2本
- ・松前漬けとろろ 30g
- ・醤油 大さじ1/2
- ・めんつゆ 大さじ1/2
- ・酒 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・塩 小さじ1/3



【作り方】

1. きゅうりを輪切りにして塩で軽くもむ。
2. ボウルにきゅうりと松前漬けとろろを入れ、醤油・めんつゆ・酒・みりんをからめ味をなじませる。

※来夢くん販売している松前漬けとろろを使用すると、味がなじみやすくオススメです。味を濃い目にすると日持ちします。

※冷やして食べるとさらに美味しいですよ!!

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。

来てみらいむ!

産直

来夢  
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 9:00～17:00

【定休日】6月14日(第2水曜日)

さい しゅん かん  
菜旬館

☎ TEL 0197-41-3360

【営業時間】9:00～18:00

【定休日】6月1日・15日(第1・3木曜日)

6月4日は前沢牛まつりです。  
前沢牛焼肉用各種取り揃えて  
お待ちしております。