

りんごで全国送料無料!



全国どこへでも送料無料で地元自慢のりんごを送ることができます!この機会に、お世話になっているあの方にりんごを送ってみませんか。
(箱入りリンゴジュースも対象となります)



来てみらいむ!

創業祭 ありがとうございました。

5周年創業祭にご来店いただき、本当にありがとうございました。心配した天気にも恵まれ、各イベントにご参加いただき、楽しんでいただけましたでしょうか。

これから10年20年と地域に愛される産直を目指し頑張っまいりますので、引き続きのご愛顧をよろしくお願い申し上げます。



産直来夢くん
山田 良也 店長

【営業時間】 直売所 9:00~18:00
レストランおかわらいむくん 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】 11月8日 (毎月第2水曜日)
TEL 26-4141

さい しゅん かん 菜旬館

毎年恒例! 産直まつりを開催 10月21日(土)

- ◎芋の子汁100食お振る舞い! 11時から
- ◎野菜半額セール (ワゴンにて)
- ◎前沢牛を特別価格で販売 (当日発表)
- ◎産直つりぼり大会!
何が釣れるかお楽しみ!
などなど



ぜひご来店ください。産直センター菜旬館
千田 信男 所長

【営業時間】 9:00~18:00
【定休日】 11月2日・16日
(毎月第1、3木曜日)
TEL 41-3360

来夢 DE キッチン♪ 簡単レシピ

芋の子汁

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



今回は、秋のソウルフード「芋の子汁」のレシピを紹介いたします。ぜひご家庭でお召し上がりください。

【材料】 4人分

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ・里芋 400g (一口大に切る) | ・木綿豆腐 1/2 (食べやすい大きさ) |
| ・鶏もも肉 300g (1枚一口大に切る) | ・水 1,500cc |
| ・ゴボウ 150g (1本ささがき) | ・だしの素 8g |
| ・大根 120g (いちょう切り) | ・酒 大さじ3 |
| ・人参 150g (1本半月切り) | ・みりん 大さじ3 |
| ・舞茸 100g (1パック手でほぐす) | ・醤油 適量 |
| ・長ネギ 1本 (斜め切り) | ・めんつゆ 適量 |

【作り方】

- ① 皮をむいて切った里芋を鍋に水を入れて火にかける。沸騰した所から、10分煮て、ザルにあけ水をかける。
- ② 鍋に里芋と水を入れて火にかける。沸騰したら、酒とみりん、だしの素、ゴボウ、大根、人参、鶏肉を入れる。
- ③ 煮立ったらアクを取り、醤油を入れる。里芋が柔らかくなったら、汁の味をみる。
- ④ 豆腐を加え、味の調整をして、ひと煮立ちさせ、舞茸とネギを加えてさらにひと煮立ちしたら出来上がりです。



産直来夢くん
「食育ソムリエ」
平山 恵美子