



新年度もよろしくお祈いします



まてみらいわ!

引き続きお世話になります 店長 千田 亮 (前副店長)



この度4月1日の異動に伴い店長に就任いたしました。
店舗全体の舵取り役という重責を担うこととなり不安がいっぱいですが今まで以上に広い視野で消費者・出荷会員の皆様と関わりながら、信頼される店長を目指し一歩ずつ成長していきたいと思ひます。

皆様のお力添えのほどよろしくお祈いいたします。

お世話になります

4月転入 菊田 倫子



今年度から新採用職員として配属になりました。

前職では奥州市産の農作物を販売する仕事に携わっており、その経験を生かして関わっていけたらと思ひました。まずは、出荷者の皆様から頂く情報を消費者の皆様に伝えられるよう、一生懸命取り組んでまいります。私をお見かけの際にはお気軽にお声がけください。元気に挨拶させていただきます。ご指導ご鞭撻のほどよろしくお祈いいたします。

産直課長 山田 良也 (前店長)

来夢くん2012年10月オープン以来お世話になり本当にありがとうございます。今後は、来夢くんばかりでなく菜旬館やイオン産直も含めまして、消費者・出荷会員皆様に関わらせていただくことになりました。

引き続きご指導のほど宜しくお祈いいたします。

「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。お気軽にご参加ください。

【定休日】平成30年5月9日(毎月第2水曜日)
TEL 0197-26-4141



所長 千田 信男



地元産の新鮮野菜と前沢牛・奥州牛を豊富に取り揃え、皆様に喜んでいただける産直をスタッフ一同取り組んでまいりますので、よろしくお祈いいたします。

もうすぐゴールデンウィーク! 菜旬館では4月28日(土)から5月6日(日)まで前沢牛を日替わりで特別価格販売いたします。店頭にて当日発表いたします。

ご来店をお待ちしております。

【定休日】平成30年5月17日(毎月第1、3木曜日) ※5月3日は営業いたします。
TEL 0197-41-3360

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

きゅうりのそうめんサラダ



【材料】4人分

- | | | | |
|-------|------|--------|------|
| ・きゅうり | 2本 | ・マヨネーズ | 大さじ3 |
| ・そうめん | 100g | ・塩 | 少々 |
| ・ハム | 3枚 | ・コショウ | 少々 |
| ・玉ねぎ | 1/2個 | | |

【作り方】

- ① きゅうりは厚さ3ミリの小口切りにして塩を少々ふり、しんなりしたら水気を絞る。
- ② ハムは細切りにする。玉ねぎはスライスして水にさらし、水切りをして絞る。
- ③ そうめんはたっぷりのお湯でゆでて、冷水にとってざるに上げ、水気をよくきる。
- ④ ①～③を容器に入れ、マヨネーズを手早く加え、塩コショウで味を調える。

きゅうりの効能は、カリウムによる利尿効果、植物繊維による便秘解消ビタミンCの美肌効果。最近では脂肪分解して代謝をよくする、ホスホリパーゼ酵素が含まれており話題です。



産直来夢くん「食育ソムリエ」
平山 恵美子