

産直来夢くん

イベント・セール情報

- ◆ **「半額市」** 11月23日(水)・祝
農産物1品目が表示価格の半額に…
対象品目は当日発表します。
なくなり次第終了となりますのでお早目においでください。
- ◆ **「大漁まつり」** 11月26日(土)~27日(日)
鮮魚コーナー特売! 秋鮭・ホタテ・生カキ・イクラなど大好評
海鮮丼&まぐろ漬け丼も販売!
さらに、鮮魚コーナーはポイント5倍です。

曜日替わりイベント開催中!!

月	火	水	木	金
玄米2割増量	鮮魚コーナー ポイント5倍	直売所1,500円 以上お買上で コーヒー無料券 プレゼント	先着100名様 卵1パック 88円(税込)	精肉コーナー ポイント5倍

※イベント等の状況によりお休みする場合があります。

来夢くんトピックス

奥州市立水沢南小学校の5年生
83名が、10月25日(火)来夢くん
に社会科見学に訪れました。

直売所を見学したあと、山田店
長が「産直」と「スーパー」の違
いなどを説明し、熱心にメモをと
り理解を深めていました。



お歳暮のご用命はぜひ産直来夢くんへ…… 詳細につきましては、8ページをご覧ください。

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。

マーボー白菜

【材 料】4人分

- ・白菜 1/8コ
- ・豚ひき肉 200g
- ・しいたけ 4枚
- ・にんじん 1本
- ・長ねぎ 1本
- ・にんにく 1かけ
- ・しょうが 1かけ

- ・焼肉のタレ 大さじ4~5
- ・みりん 大さじ2
- ・鶏ガラスープの素 大さじ1
- ・水 300cc
- ・ごま油 適量
- ・片栗粉 適量



白菜は、ビタミンCが
多く、風邪の予防や
免疫力アップに効果
的です。



産直来夢くん
「食育ソムリエ」
平山 恵美子

【作り方】

- 1、白菜は食べやすい大きさに、しいたけは薄切り、にんじんは短冊切り、長ねぎ・にんにく・しょうがはみじん切りにします。
- 2、フライパンで豚ひき肉を炒め、次に長ねぎ、にんにく、しょうがを入れ炒めます。
- 3、にんじん、しいたけ、白菜を加えて炒め、少し火がとおったら、水と調味料Aを入れて煮立てます。
- 4、仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつけて、ごま油を入れて出来上がりです。

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 9:00~16:00

【定休日】 平成28年12月14日 (毎月第2水曜日) TEL 0197-26-4141

産直センター菜旬館

12月31日まで送料無料! 実施中!

11月26日(土) リンゴまつり開催!

前沢産のりんごが勢ぞろい!

蜜入りの「ふじ」など試食販売も行いますので、ぜひお越しください。



※但し沖縄は除きます。



【営業時間】 9:00~18:00

【定休日】 平成28年12月1日・15日 (毎月第1、3木曜日) TEL 0197-41-3360