

お宝見つかる！産直市

とれたて 元気市通信

とりの農家店

広島県内の農畜産物や加工品がいっぱい！

令和7年 5月号

店長の遠藤(えんどう)です！

行楽のシーズン到来！今月は「こどもの日」や「母の日」にちなんだイベントをご用意しておりますのでぜひお店をのぞいてみてくださいね！また、6周年を記念したお祭りも企画中です！店内にて告知予定ですのでお楽しみに！

5/3 (土) 毎月第1土曜日は **JA産直市の日**

JA産直市の日はポイント**2倍**

おかげ様で6周年！5/24(土)・25(日)にイベント開催！

5月 3 (土) 16 (金) 3-Rエシカル 特別栽培米 あきろまん 販売イベント	5月 3 (土) 10 (土) 17 (土) 24 (土) 31 (土) プロが厳選した旬の野菜をお届け！ 食育ソムリエ オススメ野菜販売	5月 3 (土) 10 (土) 17 (土) 24 (土) 31 (土) 広島県産元就牛を使った ローストビーフ井 ローストビーフ販売	5月 4 (日) 5 (月・祝) 6 (火) 地元西条でお馴染みの鰯だし！ さきしまのだし 試飲販売	5月 5 (月・祝) こどもの日 イベント 当たり付 レシート 限定50名
5月 3 (土) 24 (土) 無添加・無着色・ 国産材料使用 バター カステラ 店頭販売	5月 7 (水) 8 (木) 11 (日) 14 (水) 18 (日) 21 (水) 28 (水) 29 (木) パン 店頭販売 海辺の手作りパン屋エッフェル	5月 11 (日) いつも ありがとう!! 母の日 イベント 当たり付 レシート 限定50名	5月 4 (日) 25 (日) メダカ店頭販売 下河内さん	5月 6 (火) 24 (土) 手芸品 販売 宇都宮さん (シューズケース・巾着袋・かわいい鍋つかみ)
5月 4 (日) 5 (月・祝) 24 (土) 25 (日) 31 (土) 手芸品・さつまいも・ 馬鈴薯店頭販売	5月 24 (土) 25 (日) 多肉植物 店頭販売 Succulent 24/7さん	5月 24 (土) 25 (日) 木工品 販売 上田さん	5月 24 (土) 25 (日) 世羅きのと天ぷら・ コロッケ店頭販売	5月 25 (日) 手芸品 (編み物・ドライフラワー) 販売
5月 24 (土) 多肉植物 店頭販売 Succulent 24/7さん	5月 24 (土) 25 (日) 木工品 販売 上田さん	5月 24 (土) 25 (日) 世羅きのと天ぷら・ コロッケ店頭販売	5月 25 (日) 手芸品 (編み物・ドライフラワー) 販売	5月 31 (土) アップルパイ 店頭販売 アベリオ

おかげさまで/
6周年祭

5/24(土)25(日)

ポイント5倍

その他イベントもお楽しみに！

JAのお魚屋さん

曜日サービス!

月	海鮮ちらし寿司の日
火	尾道市場直送セール*
水	海鮮巻寿司の日
木	安芸津港直送セール*
金	尾道市場直送セール*
土	刺身・元気盛
日	お寿司の日

※天候により入荷が無い事があります。ご了承ください。

精肉コーナー

お肉屋さんオススメ
お肉販売

週末だけのお得イベント

毎週**金・土・日**は**お肉**
デカ盛り販売

惣菜コーナー

毎週 金曜日	コロッケ販売
毎週 土曜日	マイ お米ポーク使用 トンカツ弁当 発売
毎週 日曜日	お好み焼き 販売

その他、今月も盛りだくさんの催事で
皆さまをお待ちしております！
ぜひご来店ください！

ホームページは
こちら

全農ひろしま 検索

<https://www.zennoh.or.jp/hr/>



お問合せ
082-437-5831

Instagram
絶賛更新中!

至八本松 JR山陽本線 JR西条駅 P 約140台

西条中学校 西条西 西条東 西条南 西条北 西条南 西条北 西条南 西条北

至広島 至福山

※広島方面から車で越しの際は「原」で降りてください。



アスパラガス

丸ごと塩で蒸して
うま味と栄養をいただきます

茎の根元の方を持ってポキッと折れる部分が、筋が少ない部分との目安です。茹でる時は、節々にあるハカマや、固い根元近くの皮は、ピーラーなどで剥くと美しく口当たりもよく仕上がります。また、長いまま茹でれば、うま味や栄養分の流出を減らせるので、少なめの湯に塩を入れて数十秒ほど蒸して、さわやかな香りや自然な甘みを堪能してください。

選び方と保存方法

穂先が締まっていて、緑が鮮やかな太くまっすぐに伸びているものを選びましょう。端の切り口がみずみずしく、硬くなっていないものが新鮮です。鮮度が落ちやすいので、買った後、すぐ調理するのがおすすめです。保存するときは、水分蒸発を防ぐため、キッチンペーパーなどで包んで、冷蔵庫の野菜室に立てて保存しましょう。



チラシの内容は
WEBサイトでも
ご覧いただけます



爽やかな香り

甘味とコクを

召し上がれ♥

アスパラガスと 炒りたまごサラダ

【材料(約2人分)】

アスパラガス……………4本
たまご……………1個
サラダ油……………小さじ1

塩、砂糖……………各少々
しょうゆ、みりん……………各小さじ1
A 酢、サラダ油……………各小さじ1
玉ねぎ(すりおろし)……………少々

- 1 アスパラガスは下の固い部分をピーラーで剥き、さっと塩茹でして、斜めひと口大に切る。
- 2 たまごはざっとほぐし、塩、砂糖を加える。
- 3 フライパンに油を熱し②を流し入れ、炒りたまごをつくり、さらに取り出して冷ましておく。
- 4 ボウルに【A】を合わせ、①と③を加えさっと和えて完成!

※ハムを加えたり、プラスにんじんのすりおろしやプラスきゅうりのすりおろしもオススメです!

ソラマメ

ソラマメ にんにく炒め

【材料(2人分)】

ソラマメ……………240g 塩……………小1/4適量
A にんにく……………2かけ 粗挽きこしょう……………適量
オリーブオイル……………大さじ1

- 1 ソラマメは薄皮まで剥く。にんにくはスライスする(芯は焦げるので取る)。
- 2 フライパンに【A】を入れ、弱火で焦げないように香りを出す。香りが出たらそら豆を加える。
- 3 にんにくが焦げないように約3分間炒め、塩で整える。お皿に盛り、粗挽きこしょうをかけて出来上がり!

※おつまみには、少し塩多めがオススメ!ニンニクは焦がすと苦いので注意。

空に向かって 元気に伸びる豆!

空に向かって伸びるようにさやがつくので「空を向いた豆」ということで、「ソラマメ」という名がつけました。さやの緑色が濃くハリとつやがあるものを選びます。豆の形がそろっているものはきちんと育っている証拠。さやから出した後すぐに茹でましょう。塩と酒を少々入れると青臭さが和らぎます。保存は少し硬めに茹でた後、冷蔵もしくは冷凍してください。また、皮ごとじっくり焼くのもおすすめです。