

## 各直売所からのお知らせ

### 四季菜尾平店

■3月3日(金) ひな祭り企画



お米特売日

土曜日・日曜日  
月曜日・火曜日

ポイント2倍デー

月曜日  
火曜日

### いなべっこ

■3月3日(金) ひな祭り企画



地方のご家族にいなべっこ自慢のお米を送りませんか？

発送用のお米はいつでも玄米10%増量です！受付時に「発送希望」とお伝えください！（※送料は別途必要となります。）



水曜日+土曜日

魚の日 鮮魚の店頭販売(午前のみ)

金曜日

お肉の日 いなべ牛・さくらポーク  
お値打ち商品販売

お米増量 DAY 木曜日+最終土日 お米10%増量

2月 16日(木)、23日(木)  
25日(土)、26日(日)

3月 2日(木)、9日(木)

上記イベントは産地の都合により予告なく変更・中止となる場合があります。ご了承ください。

## 直売所の旬情報



“イチゴ”の旬がやって来ました！ぜひお買い求めください！

JA みえきたInstagramでは、「直売所情報」をストーリーでご紹介しています！

フォロー  
チェックしてね！



## 切りもちの 簡単おろしもち



### ▶ 材料 (1人前)

- 切りもち…………… 2切
- 大根…………… 200g
- 醤油…………… 大さじ1程度

### ▶ 作り方

- ①大根をおろし、醤油をまぜる。
- ②切りもちを耐熱ボウルに入れ、かぶるくらいの水を加えレンジで3分(500w)加熱する。
- ③切りもちの水気を切り、①に加えよく混ぜたら出来上がり。



### 大根

大根の部位によって大根の辛味が変わってきます。上の方を使うと甘い大根おろしが、下の方を使うとピリッと辛い大根おろしが作れます。