

各直売所からののお知らせ

四季菜 全店舗

■8月9日(水) お盆需要期につき臨時営業します

お米特売日

ポイント2倍デー

土曜日・日曜日・月曜日・火曜日

月曜日・火曜日

いなべっこ

■8月9日(水)～

お盆フェア 切花、ほおすき、仏花、進物用果物各種
取り揃えております。お盆のご準備は是非いなべっこで!

■8月15日(火)・16日(水) お盆休業日

※8月12日(土)はお盆需要期の為、店頭でのお魚市はお休みです。

※いなべっこ新規出荷者向け説明会は毎月第3金曜日14:00～

阿下喜支店2階会議室で開催します。詳細はいなべっこ店舗まで →8月18日(金)開催予定

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。)

毎週月曜日+金曜日

ポイント2倍デー

毎週水曜日+土曜日

魚の日 鮮魚の店頭販売

毎週木曜日+最終土日

お米の日 お米10%増量

毎週金曜日

お肉の日 いなべき・さくらボークお肉が豊富に商品販売

お米増量DAY

木曜日+最終土日 お米10%増量

8月

10日(木)、17日(木)、24日(木)
26日(土)、27日(日)、31日(木)

9月

7日(木)、14日(木)、21日(木)
23日(土)、24日(日)、28日(木)



プロ級の農家さんから初心者の方まで、
自分が栽培した野菜を
直売所に出荷しませんか?

「楽しい農業で生きがいづくり!」

お気軽に下記までお問い合わせください。

お問い合わせ先

JA みえきた直販課

電話 / 059-393-3476 担当 / 近藤

土・日・祝日以外 AM8:30～PM5:00

営農指導員による栽培指導、講習会もあります。
皆さまの農産物の出荷をお待ちしております!

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

夏野菜が美味しい時期です。
旬の味を楽しみましょう!



▲LINE



▲Instagram



赤エビと キュウリの香味炒め



材料 (4人分)

- 赤エビ(塩を振って30分ほど置いた物)…4尾
- キュウリ(乱切り)…2本
- A [●エリンギ(さいの目切り)…2本
- ピーナツ(砕いた物)…20粒ほど
- トマト…2個 ●サラダ油…大さじ1
- 塩…少々 ●こしょう…少々
- B [●豆板醤(とうばんじゃん)…小さじ1
- 料理酒…大さじ2 ●砂糖…小さじ2
- しょうゆ…小さじ2 ●酢…小さじ2
- ごま油…小さじ1
- おろしショウガ…小さじ1/2
- おろしニンニク…小さじ1/2

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、赤エビを入れ弱火で両面を焼き(片面4～5分ほど)フライパンから取り出す。
- ②フライパンにAを入れ、塩、こしょうをして中火で2～3分炒める。
- ③①の赤エビをフライパンに戻し、Bの合わせ調味料を入れ強火でサッと炒める。
- ④③を器に盛り付け、トマトをあしらひ出来上がり。