

地方発送のご案内

商品を守りお届け物の顔となる箱のデザインを高校生が考え中です。

数量限定 掘り立ての生落花生を地方発送しませんか。

●**発送時期**：8月上旬～9月下旬

●**内容量**：1kg 1,500円(別途送料)

《お問合せ》JA富士市大淵支店 購買窓口/渡辺・中嶋まで

住所：富士市大淵2892-5 Tel:0545-35-0205

収穫して殻付きのまま洗浄し天日で干し、クール便でお客様のお手元に届きます。(関東、中部、関西地域限定：クロネコヤマトクール便1,100円。それ以外の地域に発送希望の方はご相談ください。)



※箱の写真はイメージです

落花生を一緒に掘ってみよう

『富士のらっかしょ』収穫体験を実施します。

是非この機会に農業体験をしてみたいはいかがですか？

◎日 時：9月8日(土) 9時30分～

※天候等により、日程や内容等を変更する場合があります。

◎対象者：一般のお子様、大人の方でも大歓迎

◎申込期間：8月24日(金)まで

◎集合場所：JA富士市大淵支店(大淵第一小学校の南側)

◎参加費：無料(掘った落花生は、1kg1,500円でお買い上げください。)

☆落花生の美味しい茹で方レシピ付き。

☆収穫した落花生は、水洗いしてお持ち帰りできます。

《お問合せ》JA富士市大淵支店 購買窓口/渡辺・中嶋まで

住所：富士市大淵2892-5 Tel:0545-35-0205

大淵ふる里村 Ohbuchi Furusato Mura

営業時間/9:00～13:00

(定休日：盆、年末年始)

所在地/富士市大淵2880

電話/0545-35-5158



■昨年7月、産直市の目玉商品『わくわくコーン』を静岡伊勢丹地下1階で販売した時の様子。今年も販売予定です。

話題のおすすめ品

《7月》わくわくコーン(とうもろこし)

《8月》富士のらっかしょ(落花生)

7月と8月におすすめ品を対象としたフェアを開催します。

わくわくコーンは甘味が強く大粒で実が柔らかく、色が鮮やかなスイートコーンです。1本の茎から1本しか収穫しない貴重なとうもろこしです。朝採りで新鮮なわくわくコーンを是非ご賞味ください。

【農家おすすめ「とうもろこし」の茹で方】

- 鍋にたっぷりの水を入れ、沸騰させる。
- 塩を一つまみ入れ、皮をむいたとうもろこしを入れる。
- もう一度沸騰したら、火を止め約3分置く。
- お湯からあげて、流水で粗熱を取る。

《Point》保存する場合は、ラップでくるみ冷蔵庫へ入れましょう。

田子っこ産直市 Tagokko Sanchokuichi

営業時間/9:00～12:00

(定休日：木曜日、年末年始)

所在地/富士市宮島1230

電話/0545-61-2811

(田子浦支店)



■目玉商品の桃カブとサラダカブ。

話題のおすすめ品

《7月と9月～》桃カブ・サラダカブ

《7月》田子娘(とうもろこし)・田子の雫(落花生)・銀たま西瓜(すいか)

《お盆フェア/8月上旬》おすすめ商品のほか、焼きとうもろこしなども販売します。

桃カブと白いサラダカブは、両方とも手で皮を剥くことができる非常に珍しいカブです。食感は柔らかくてフルーツに近く、桃カブは果肉もほんのりピンク色で、甘味がありとてもジューシーです。9月から産直市で販売します。サラダやホットマリネなど何でも使える重宝なカブです。

野菜ソムリエプロ

おおのひろこの

落花生レシピ

らっかせいとニンジンのサラダ

◎材料(2人分)

*ゆで落花生

(殻を取った状態)・100g

*ニンジン……………1/2本

《A》マヨネーズ…大さじ2

味噌……………大さじ1

レモン汁……………大さじ1/2

*塩……………少々

ニンジンのビタミンA、落花生のビタミンE、レモンのビタミンC、ビタミンACEが揃ったサラダです！

【作り方】

- 1) ニンじんは千切りにする。
 - 2) ゆで落花生を荒くつぶして1)のニンジンと《A》の調味料を混ぜる。
 - 3) 塩で味を調える。
- ※作ってから、しばらく冷蔵庫でねかせておくと味がなじんできます。



Recipe

