



【作り方】

- 1 耐熱容器にブルーベリー、グラニュー糖、レモン汁を入れ、ラップをかけ、電子レンジ(500w)で3分加熱する。  
※出来上がった粗熱をとり、冷ましておく。
- 2 ボールに卵をほぐした後、砂糖、牛乳の順に混ぜる。
- 3 スライスしたパンを②のタレにくぐらせ、フライパンにバターをひき、両面を中火で軽く焦げ目が付く程度に焼く。
- 4 別のボールに生クリーム、砂糖を入れ七分立てのかたさにホイップする。
- 5 皿に③と④を交互にのせ、仕上げに生のブルーベリーや粉糖、ミントの葉を飾る。

天然酵母ベーカリーマルタ 齋藤孝人さんと大地さん  
直伝おススメの食べ方

富士山ブルーベリー  
フレンチ

【材料】

パン	1.2cm×4枚	のびのび富士育ち	200g
(マルタメイブルを使用)		(生ブルーベリー)	
卵	1個	グラニュー糖	30g
牛乳	100ml	レモン汁	小さじ2
砂糖	大さじ1	生クリーム	200g
無塩バター	10g	砂糖	40g
		生ブルーベリー(飾り用)	適量
		粉糖(飾り用)	適量
		ミントの葉(飾り用)	適量



ブルーベリー  
のびのび富士育ち

JA富士市のブルーベリー「のびのび富士育ち」に密着

静岡第一テレビ ごちそうカントリー  
提供/静岡県のJA



午前 11:40  
Daiichi TV

8月15日は  
富士市から  
スタート  
しました。



長雨の合間の晴天です。  
現在の気温は35度。  
早速撮影開始。

ブルーベリーは  
5~6粒まとめて  
食べるのがプロの  
食べ方ですって。

富士市産農家直送 手摘みベリー  
『のびのび富士育ち』の誕生秘話

JA富士市ブルーベリー部会が丹精込めて栽培し、厳選しながら1粒ずつ丁寧に手摘みした高糖度のブルーベリー『のびのび富士育ち』。ふじ応援部(ふじ応援部NEXT)が意見を出し合い多数の案の中から命名されました。

2021年に命名  
のびのび富士育ち



エススポット富士店では、JA富士市の農産物である

- ◆のびのび富士育ち(ブルーベリー)
- ◆富士山麓わくわくコーン(トウモロコシ)
- ◆富士梨
- ◆富士市産いちじく が並び、店頭を飾りました。

岩本山ブルーベリー農園で、収穫・調整作業などを担当する皆様。ブルーベリーは、朝5時頃から、1粒ずつ丁寧に収穫します。

収穫時は、衛生面に気を付けながら消毒・手袋・マスク着用を徹底。熟した実は、潰れると果汁が出てパックが汚れてしまうため、扱いは慎重に行います。



「岩本山ブルーベリー農園」の望月和宏さんの畑に到着

國本良博さんと静岡第一テレビアナウンサーの澤井志帆さんが生産者の皆様から話を聞きながら農産物の魅力に迫ります。

ブルーベリーの成分

紫色のアントシアニンは、疲れ目や視力維持への効果が期待できます。また、脂肪細胞の増殖を防ぐ働きもありダイエットに役立ちます。

JA富士市ブルーベリー部会員の限定加工品

富士ブルーベリーファームの  
BlueBerryHappy  
(ブルーベリージュース)  
税込 1,100円



【販売先】  
北部産直きずな  
富士市一色500-11  
①9時~12時  
②日・月曜日、年末年始

岩本山ブルーベリー農園の  
ブルーベリージャム  
税込 530円



【販売先】  
岩本山産直市  
富士市松岡2392-1  
①14時~17時30分  
(10~3月まで時短営業中)  
②日曜、年末年始

