

キラキラマーケット カレンダー



9月のマーケットは、令和5年産の新米や季節の果物などが続々と入荷し、実りの季節となります。秋の実りとともに皆様のご来店を心よりお待ちしております。

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	
27	28	29	30	31	トク1	2	
3	米4	肉5	6	卵7	米トク8	9	
10	キラキラマンデー 米11	休業日 12	13	卵14	トク15	新米ウィーク 梨フェア 16	
梨フェア 17	米18	テーマ 梨特集 食育肉19	新米ウィーク 20		卵21	トク22	23
新米ウィーク 24	米25	肉26	27	米卵28	トク29	100円市 100円市 30	

食育 食育の日 (19日)
キラキラスタッフによる食のプロジェクト。

米 お米の日
ポイント2倍!さらに5kg以上のご購入で農産物のプレゼント!

肉 お肉の日
対象商品のお肉が10%オフ。
※一部除外品がございます。

卵 たまごの日
対象のたまごが数量限定でお買い得!

トク トクトクの日
お得な商品がいっぱい!

**食育 9月の「食育の日」
梨特集**

キラキラマンデー (11日)

新米ウィーク (16日~24日)

ウィーク中に新米10kg以上のご購入で豪華景品(商品券や新米・果物など)が当たる抽選会にご応募いただけます!

梨フェア (16日・17日・18日)

・毎年恒例梨パイキング&数当てクイズ開催
・さまざまな品種の試食をご用意いたします!

100円市 (29日・30日)

イベント内容が事情により変更となる場合がございます。詳しくはHPや各SNSにてお知らせいたします。(2023.8.22)

新潟市産新米のご紹介

人と環境にやさしいJA新潟市のお米特別栽培キラキラコシヒカリ

良食味+高品質+安全一般栽培新潟市産コシヒカリ

噛みごたえある「越の新しい息吹」新潟市産こしいぶき

有機質系肥料を使用し化学肥料・農薬の成分ともに従来の新潟の基準の半分以下。生産・調整まで丁寧に管理し生産者が心を込めて育てています。

生産者の努力と新潟市の豊かな土壌が育んだ独特の甘みと粘り、炊き上がりの香りと艶やかさをどうぞ。

コシヒカリの血統を受け継ぐ早生品種。食味は香りと旨味があり、噛むごとに甘みが広がるしっかりとした食感です。

新米をもっとおいしく炊くポイント

- 浸水** 新米を水に浸し(夏は30分以上、冬は1時間以上)お米の芯まで水を吸わせると、ふっくら柔らかく炊き上がります。
- 氷** お米は時間をかけて沸騰することで甘みが増すため、炊く時に氷を入れるのもおすすめ!

古米より新米の方が水分量が多いので、水を1割程減らして炊く方法もあります。(新米の種類やお使いの炊飯器にもよります)

- ×○○×○○×○キラキラコシヒカリ○×クイズ×○○×○○×○○
- ①キラキラコシヒカリはキラキラマーケットで販売している8品種の米の中で一番売れている。○か×か。
 - ②名前の由来は「炊き立てのご飯がキラキラと輝く様子」である。○か×か。
 - ③キラキラコシヒカリをつくっている生産者は約200名である。○か×か。

特典満載 「お米倶楽部」のご紹介 お米1kgご購入ごとにスタンプ1個!ご入会(更新)1年以内にスタンプ60個でキラキラコシヒカリ3合をプレゼント!お米の日にはスタンプが2倍、農産物プレゼントも。ぜひご入会ください!

今年の新米もどうぞお楽しみに...

- 令和5年産新米入荷情報
- ・新潟市産こしいぶき 9月10日頃
- ・新潟市産キラキラコシヒカリ/コシヒカリ 9月17日頃
- ・魚沼産コシヒカリ/佐渡産コシヒカリ/岩船産コシヒカリ/新潟市産新之助 10月上旬

◎いじく>C、4昇翠玉の姿00T味珍味×⑤ ○② ○①【♪♪】
♪♪×0r14ソ6に6キキキ

JA新潟市 直売所/いくとびあ食花
キラキラマーケット
〒950-0933
新潟県新潟市中央区清五郎336
[営業時間] 午前10時~午後6時

TEL:025-384-8487
FAX:025-384-8470
MAIL:kirakira.ja.niigatashi3@gmail.com
QRコードを読み取ってwebにアクセス!
https://kirakiramarket.com
f 〆 〇 〇 〇 キラキラマーケット