Kirakira Market Calendar

キラキラマーケットカレンダー

2024
7
July

おかげさまで10周年を迎えることができました。
農家とお客様をつなぐことのできる直売所を目指し、より一層努力してまいります！
今月も暑さに負けず元気に営業いたします！

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
30	米 1	肉 2	3	卵 4	トク 5	とうもろこしフェア 6
とうもろこしフェア 7	キラキラマンデー スタッフおすすめ商品対面販売 米 8	休業日 9	10	卵 11	トク 12	枝豆フェア 13
枝豆フェア 14	米 15	肉 16	17	テーマ 暑い日に食べたい夏野菜特集 米 卵 18	食育 トク 19	20
21	米 22	肉 23	24	卵 25	トク 26	月末恒例100円市 27
月末恒例100円市 米 28	米 29	肉 30	棚卸のため午後4時閉店 31	1	2	3

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 7月の「食育の日」

テーマ 暑い日に食べたい夏野菜特集

とうもろこしフェア（6日・7日）

とうもろこしご飯の試食
豊栄・横越地区などから旬のとうもろこしが入荷！

枝豆フェア（13日・14日）

黒埼・曽野木地区などから旬の枝豆が大量入荷！試食もご用意いたします！
新潟のおいしい枝豆を送りませんか！地方発送を承ります！

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。（2024.6.26）

キラキラレシピ

とうもろこしご飯 ～おいしいとうもろこしで作りましょう！～

材 料 米 2合／とうもろこし 1本／塩 小さじ1／★（お好みで）バター

作り方
①とうもろこしの芯から実を削ぐ。
②研いだ米に①を入れる。
（芯から旨みが出るので一緒に入れる）
③塩ひとつまみを入れて炊飯。
★バターを入れるなら炊き上がりの時に♪

枝豆〇×クイズ

答えは「オンラインショップのご紹介」の下をご覧ください

①枝豆とは、大豆が未熟なうちに収穫したものである。〇か×か。
②枝豆の分類は「豆類」である。〇か×か。
③枝豆に含まれる栄養素はアルコールの分解を助け、肝臓への負担を軽減してくれるといわれている。〇か×か。

マーケットに入荷予定の枝豆品種

初だるま・天ヶ峰・いきな丸・おつな姫・湯上り娘・まご娘・陽恵・茶豆・晩酌茶豆・肴豆…

なす漬けの素も取り揃えております！

マーケットにも連日入荷！

新潟市食と花の銘産品「にいがた十全なす」

6月中旬から9月下旬にかけて曽野木地区で出荷される巾着型のなすです。皮は濃紺で薄く、しまった肉質ながらやわらかく、ほのかな甘さが特徴です。煮ても炒めても楽しめますが、とりわけ浅漬けにすると、色鮮やかにしっとりとやわらかく仕上がります。爽やかでほんのり甘いおいしさは、新潟の夏の食卓の涼を演出する一品となっています。（新潟市HPより）

JA新潟市 直売所／いくとぴあ食花
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
キラキラマーケット

オンラインショップのご紹介

キラキラマーケットオンラインショップからご注文いただくとお得がいっぱい!夏ギフトのご予約も承ります!
◀◀◀ ご注文はコチラから!

枝豆〇×クイズ【答え】
①〇（"畑の肉"といわれるほど高い栄養価が特徴）
②×（完熟していない豆類はビタミンCなどの栄養素が多く含まれているため「野菜類」）
③〇（栄養面でもビールのお供として最適！）