

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6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
1	米 2	肉 3	4	卵 5	トク 6	7
米 8	キラキラマンデー スタッフおすすめ 商品対面販売 米 9	休業日 10	11	卵 12	トク 13	新米まつり 北海道フェア 14
15	米 16	肉 17	米 18	食育卵 19	トク 20	梨フェア お彼岸フェア 21
梨フェア お彼岸フェア 22	梨フェア お彼岸フェア 米 23	肉 24	25	卵 26	トク 27	月末恒例100円市 米 28
月末恒例100円市 29	米 30	1	2	3	4	5

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 トクの日
お得な商品がいっぱい!

新米まつり(14日~30日)
新米を買って応募しよう!
期間中、新米10kg以上のご購入で豪華景品が当たる抽選会に応募できます!

北海道フェア(14日~30日)
ご飯のお供などの人気商品の販売

お彼岸フェア(21日~23日)
お彼岸の花やおはぎなどの販売

梨フェア(21日~23日)
毎年恒例の梨バイキング&梨の数あてクイズ開催!

今日は3日間!

月末恒例100円市(28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。(2024.8.26)

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です!

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)

入荷予定の梨の品種

- 赤梨
 - ・豊水
 - ・あきづき
 - ・二十世紀
- 青梨
 - ・南水
 - ・新美月
 - ・秋麗
- 新玉
 - ・新王
 - ・新星
 - ・かおり
- ・あたご
- ・あさあかり
- ・秀玉
- ・ほしあかり
- ・豊華
- ・新碧

一般的に青梨は赤梨よりも糖度が低くさっぱりした印象ですが、近年はさっぱり感を保ちながら糖度の高い青梨が出ています。マーケットでは糖度が高く多汁な梨が豊富。ぜひ食べ比べてみてください。

キラキラレシピ 梨のコンポート

梨の甘みを生かした簡単絶品スイーツ!

材料・作り方はこちらから!



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!

※米不足により別なプレゼント品になる場合があります。

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 X @ キラキラマーケット

令和6年産 新米入荷情報 今年の新米もどうぞお楽しみに...

- ・新潟市産こしいぶき 9月7日頃
 - ・新潟市産キラキラコシヒカリ/コシヒカリ 9月21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
- ※天候の影響で変更となる可能性があります。予めご了承ください。