

キラキラマーケット カレンダー

2025

7

July

おかげさまで11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

7月15日(火)まで!

夏ギフト
承り中!オンラインショップ
からもお申込み
いただけます!▶▶▶とうもろこし
フェア

6

キラキラ
マンデー

米

定休日

8

2

卵

3

肉

4

とうもろこし
フェア

5

枝豆フェア

13

米

14

肉

15

テーマ

みんな大好きスイートコーン~とうもろこし特集~

16

卵

17

肉

18

食育

19

20

米

21

肉

22

23

卵

24

肉

25

月末恒例
100円市

26

月末恒例
100円市

27

米

28

肉

29

30

卵

31

1

2

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!肉 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」

みんな大好きスイートコーン~とうもろこし特集~

とうもろこしフェア(5日・6日)

豊栄・横越地区などから旬のとうもろこしが入荷!試食もご用意いたします!
とうもろこし5本ご購入で『とうもろこしガチャ』に挑戦!

キラキラマンデー(7日)

定休日前の特別なお買い得品をご用意!

枝豆フェア(12日・13日)

黒崎・曾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!枝豆2袋ご購入&マーケットからの
ご発送で、発送専用箱を進呈!枝豆2袋ご購入で『枝豆つかみどり』に挑戦!!

月末恒例100円市(26日・27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。(2025.6.27)

マーケットおすすめ

枝豆の茹で方

- 1 ざるに入れ、塩を振り、よくもんでうぶげ
をとり、水で洗う。
- 2 たっぶりのお湯を沸かし、塩を入れお好
みで、3~4分茹でる。
- 3 茹で上がったら、ざるなどに広げあら熱
をとる。※素早く冷ますと色よく仕上がります。

今後の入荷予定の主な品種

おつな姫・湯上り娘・まご娘・茶豆・晩酌茶豆・肴豆

マーケットおすすめ

とうもろこしの茹で方

- 1 鍋にたっぷりの湯を沸かし、とうもろこしを
入れ3~4分茹でる。(蒸し器でもOK)
- 2 水から茹でるとジューシーに、熱湯か
ら茹でるとシャキッとした食感に!
- 2 茹で上がったら、熱いうちに一本ずつ
ラップでくるむ。
- 3 冷めたら冷蔵庫に入れる。
(長期保存の場合は冷凍庫へ)

マーケット人気商品! 新潟市食と花の銘産品「新潟すいか」

6月中旬から7月下旬にかけて出荷される砂丘地産のすいかで、太陽の恵みを一杯に受けて
1個ずつ丁寧に育てられ、甘くてシャリ感のある味わいです。
マーケットではすいかの名産地「南浜」の小玉・大玉すいかが大人気!海岸砂丘の南浜地区
は水はけが良く水分量をコントロールしやすく、また日中は太陽の光で砂が温められ、夜は冷
え込むため寒暖差が大きく、すいかの栽培に適しています。おいしい南浜のすいかをぜひ一度
お試しください。

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

夏の水分補給にいかがですか!

キラキラレシピ スイカのデトックスウォーター

材料(4人分)

炭酸水 500ml/スイカ 100g/レモン 1個/オレンジ 1個/

ミント 適量/氷 適量 材料や作り方は右のQRコードをチェック!

