Kirakira Market Calendar

キラキラマーケット カレンダー

2025 9 September

暑さの中に吹く涼しい風が、秋を運んできたようです。
マーケットにも、令和7年産の新米や季節の果物など実りの季節がやってきます。
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
31	米 1	肉 2	3	卵 4	トク 5	6
7	米 8	定休日 9	10	卵 11	トク 12	新米まつり（13日～30日） 13
14	米 15	肉 16	17	テーマ 新潟米特集 米 卵 18	食育 トク 19	梨・果物フェア& お彼岸フェア 20 お彼岸の花やおはぎなどの販売
21	米 22	肉 23	24	卵 25	トク 26	100円市 27
100円市 米 28	米 29	肉 30	1	2	3	4

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」 テーマ 新潟米特集

新米まつり（13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!

梨・果物フェア& お彼岸フェア（20日~23日）
「梨を食べて応募しよう!」梨（4種類）の品種シールを集めて応募すると抽選でプレゼントが当たります!
毎年恒例の「梨バイキング」や旬の果物の販売

100円市（27日・28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。（2025.8.26）

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!

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
- 南水
- 新美月
- 新王
- 新星
- あたご
- あきあかり
- ほしあかり
- 豊華

青梨
- 二十世紀
- 秋麗
- かおり
- 秀玉
- 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
梨のパンナコッタ

材料（4人分）
梨 1個／水 大さじ2／粉ゼラチン 5g／ミント 適量

A
生クリーム 200cc／牛乳 150cc／グラニュー糖 大さじ2

B
グラニュー糖 大さじ2／レモン果汁 大さじ1

作り方は右のQRコードをチェック!

濃厚でなめらかなパンナコッタと梨のシャキシャキした食感が相性抜群!

令和7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10日頃
- 新潟市産キラキラコシヒカリ／コシヒカリ　9月20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。

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