

キラキラマーケット カレンダー

2025
11
November

肌を感じる風も涼しさから冷たさになり、少しずつ冬の訪れを感じるようになりました。

マーケットには鍋材料となる野菜や旬の果物などが連日入荷しています。

今月はル レクチエ解禁月...今季のル レクチエもどうぞお楽しみに!

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
26	27	28	29	30	31	おいしい秋 フェア 1
おいしい秋フェア 2	米 3	肉 4	5	卵 6	トク 7	米 8
9	米 10	定休日 11	12	卵 13	トク 14	ル レクチエ 早期予約開始! 秋の土佐フェア 15
秋の土佐 フェア 16	米 17	テーマ ル レクチエ特集 米 肉 18	食育 19	卵 20	トク 21	22
23						
月末恒例100円市 30	米 24	肉 25	26	卵 27	米 トク 28	月末恒例 100円市 29

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 11月の「食育の日」 ル レクチエ特集

おいしい秋フェア(1日~3日)
・お待たせしました!毎年人気のマーケット
オリジナル焼き芋販売開始!
・さつまいもの食べ比べ
・なべつゆ試食会(なくなり次第終了)

秋の土佐フェア(15日・16日)
土佐の美味しいものを多数販売!
・カツオのたたきの試食販売
・「カツオめし」の試食販売(なくなり次第終了)

月末恒例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。(2025.10.24)

・北区特産「しるきーも」の紹介・

北区ではシルクスイートという品種のさつまいもを
ブランド化し『しるきーも』が誕生しました。絹のよう
に滑らかな舌ざわりと、濃厚ながら後に残らない甘
さが特徴。吸えるほどの食感と甘さを是非ご賞味く
ださい!

“大切な人の数しか実らない”

華やかな香りとうltraな甘みを、輝くパ
ステルイエローに秘めたル レクチエ。フランス
で生まれ、毎年わずかな数しかとれない西洋な
しです。そのテイストを可能にしたのは新潟の
豊かな水と肥沃な土壌、そして100年以上積み
重ねた高度な栽培技術と人々の愛情。特別な日
に。大切な方に。自分へのご褒美に。新潟のル
レクチエをぜひお召し上がりください。

キラキラレシピ

しるきーもとバターのハーモニー! しるきーもの塩キャラメル

材料 しるきーも1本(約250g) / バター大
さじ2 / 塩 小さじ1/4 / グラニュー糖
小さじ1 / はちみつ大さじ1 / 黒ゴマ
適量

- ① しるきーもを皮つきのまま1cm幅の
斜め切りにしてから1cm幅の棒状に切り、
水にさらす。
- ② 耐熱皿に切ったしるきーもを並べてラッ
プをかけ、600Wの電子レンジで約3分加熱
する。
- ③ フライパンにバターを溶かし、しるきーも
に塩をふり炒める。
- ④ 香ばしく焼けたら仕上げにグラニュー
糖、はちみつを加えて混ぜ合わせ、黒ゴマ
を散らす。

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 Instagram キラキラマーケット

各種SNSのご紹介

旬な情報やお得な情報を
随時更新中!



f Facebook



X (旧Twitter)



Instagram