

穫りたて新鮮!

美唄の旬を召し上がれ

もぎたて市【生産者直売部会】

会員……JAびばい組合員32名

場所……Aコープ本店・コア店

JAびばい【もぎたて市】

「品質・鮮度最優先」の姿勢にもとづき、生産者が当日収穫した「もぎたて野菜」をAコープで販売する生産者直売コーナーです。生産者自らが農産物の生産・値付け・出荷を行っており、誰でも気軽に旬の野菜などが楽しめます。



JAびばい
マスコットキャラクター
アスプラの妖精
スプラ

びばいの食を支える人々

もぎたて市会員紹介

関 聖子さん

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
なす・レタス

桑折 陽子さん

(桑折ファーム)

出荷店舗：
コア店
本店



私のオススメ！
生しいたけ

野浪 敏彦さん

出荷店舗：
本店



私のオススメ！
スロッコリー

花井 和子さん

(花井ふぁ～夢)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
トマト・なす

林 光子さん

(肝っ玉笑会)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
ながささぎ

田川 周子さん

(肝っ玉笑会)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
トマト・にんにく

太田 麗子さん

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
ミニトマト・とうきび

伊藤 貢三さん

(伊藤農園)

出荷店舗：
本店



私のオススメ！
卵・トマト

※写真は奥様ののどみさん

林 喜江さん

(てっちゃんの野菜)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
玉ねぎ・アスパラ

西舘 美恵子さん

(肝っ玉笑会)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
軟白長ねぎ

田島 優子さん

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
スイカ・カンロ

猪俣 美鳥さん

(ふぁーむ“いのまた”)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
レタス・ミニトマト

中山 礼子さん

(肝っ玉笑会)

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
メロン・トマト

川端 恵子さん

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
メロン・坊ちゃん南瓜

松田 秀彰さん

出荷店舗：
コア店



私のオススメ！
インゲン・スロッコリー

※写真は奥様の恵子さん

土屋 礼子さん

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
スターチス・ミニトマト



林 しげ子さん
(ハヤシファーム)

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
ミョウガ・枝豆



渋谷 和子さん
(肝っ玉笑会)

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
きゅうり・ハスカップ



大塚 美千代さん

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
きゅうり・トマト



渡辺 衛さん

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
トマト・アスパラ



落合 やす子さん
(落合花園)

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
花



藤原 淳一郎さん

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
秋野菜



岩城 妙子さん

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
きゅうり・トマト



狩野 廣子さん

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
トマト・とうきび



渡辺 恵美子さん
(渡辺農場)

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
なす・きゅうり



長江 加寿美さん
(長江ファミリー)

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
トマト・きゅうり



田村 真弓さん

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
メロン・スロッコリー



※写真はお嫁さんの
瑠奈さん

小野寺 静江さん

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
トマト・白菜



※写真は娘の忍さん

佐藤 秀子さん

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
南瓜・とうきび



渋谷 千鶴子さん
(渋谷)

出荷店舗：
コア店

私のオススメ！
ハスカップ・ズッキーニ



もぎたて市
部会長

西尾 盛さん
(西尾農園)

出荷店舗：
本店

私のオススメ！
いちご・ぶどう

生産者の声を聞きました！

もぎたて市生産者直売部会の部会長を務めている西尾です。会員が丹誠込めて作った野菜や果物、卵など、みなさんに自信を持って提供しています。季節ごとの新鮮な農産物を多くの人に味わってもらうため、これからも努力し続けていきます。



ハワイ料理をご家庭で!

野菜とマグロのポキ (4人分)

材 料 マグロ 150g アボカド 1個 ベビーリーフ 適量
 玉ねぎ 1/2 個 レモン汁 小さじ1 塩・きざみのり 適量
 ★醤油・みりん・酒 大さじ3 ★ごま油 小さじ1

作り方 ①★の調味料を合わせておく
 ②ひと口大に切ったマグロに塩・レモン汁を合わせ、①の調味料に5分程度漬ける
 ③アボカドはひと口大、ベビーリーフは2cm程度の長さに切る。新玉ねぎも2cm程度の千切りにし、水にさらして辛みを抜き、水を切っておく
 ④③を②と合わせ器に盛り、きざみのりをかけて完成!

びばいのてしごと《しょうゆとみそ》を使った簡単なレシビを紹介します!

かんたんレシビ

材 料 卵 3個 生クリーム 100ml 味噌 大さじ1
 ジャがいも 1個 ほうれん草 3束 しいたけ 2個
 ベーコン 50g クリームチーズ 30g バター 10g

作り方 ①生クリームに味噌を溶き、卵と混ぜ合わせる
 ②ジャがいも、しいたけ、ベーコン、クリームチーズを1cm角に切り、ほうれん草は3cm程度の長さに切る
 ③フライパンにバターを入れ、野菜とベーコンを炒める
 ④ジャがいもに軽く火が通ったら、耐熱容器に移し①を流し入れ、クリームチーズをのせる
 ⑤180℃のオーブンで20～30分程度焼いて完成!
 ※焼き色が付きすぎる場合は途中からアルミホイルをかけて焼く

味付けはお味噌だけの洋風卵焼き みそキッシュ



今回は【もぎたて市】で販売している野菜や卵を使用しました!
 しいたけ 1パック ￥350 《桑折ファーム》
 ほうれん草 1袋 ￥150 《肝っ玉笑会 西館美恵子さん》
 ベビーリーフ 1袋 ￥80 《関聖子さん》
 有精卵 1パック(10個) ￥430 《伊藤農園》
 ※金額等は変動がありますのでご了承ください。

びばいのてしごと みそ・しょうゆ

みそ 『ちょっといいみそ ちょうどいいみそ』 750g 598円
 しょうゆ 『おしょうゆぼとり びばいでにこり』 500ml 298円
 1L 498円

Aコープ各店で 絶賛販売中!

びばいのてしごと商品に関するお問い合わせは
 JAびばい 農業振興部 企画相談課
 TEL 0126-63-2165まで



この半券を切り取って、商品購買時に
 『おしょうゆぼとり びばいでにこり』
 50円引き
 ※平成28年6月30日(木)まで有効