



じょうもんさん 直売所便り

2024年
5月号

YOU ARE
WHAT YOU EAT.

「博多じょうもんさん」ブランドとは？

JA福岡市では、①農薬安全使用基準や法令を守る②環境に充分な配慮をして生産を行う③栽培した生産者がわかる様にす
る④JA福岡市として販売を行う。これらを遵守し生産された農
産物を「博多じょうもんさん」ブランドとして地域の皆様にお届
けしています。

そして、「博多じょうもんさん市場」では、「博多じょうもん
さん」ブランドを中心とした地元で採れた安全・安心・新鮮な農産
物、花、お米や加工品などを販売しております。

母の日フェア

5/11(土)~5/12(日)

- 西区北崎地区直送のカーネーションや切花販売
- アレンジメントフラワーの販売
- 数量限定!ガーベラ1輪花のプレゼント
(日佐、周船寺市場のみ予定)
- そのほか野菜や果物の特価販売や詰め放題など

※イベント内容は都合により変更となる場合がございます。
※商品につきましては数に限りがございます。

トマトの ガーリック炒飯

おすすめレシピ



【材料】 トマト 2個 ベーコン 6枚
にんにく 2かけ 卵 2個
新玉ねぎ 1個 アスパラガス 3本
サラダ油 大さじ3 塩こしょう 少々
ご飯 茶碗4杯分

- ①ベーコンは5ミリ幅に切り、
新玉ねぎ、にんにくはみじん切り。
- ②アスパラガスは、茎の下部分を
ピーラーで薄く皮をむく。斜め切り
にし、サッとゆでておく。
- ③トマトはヘタを取り縦4つに切り、
2cm角に切る。
- ④卵は器に割りほぐす。
- ⑤フライパンにサラダ油大さじ3を
中火で熱し①を入れ軽く炒める。
- ⑥⑤に溶き卵を回し入れ、ポロポロ
になるまで木べらで混ぜ合わせる。
さらに、ご飯を加えて炒め合わせ、
塩こしょうで調味する。
- ⑦器に盛って、アスパラガスを上
に散らし、出来上がり。

博多じょうもんさん市場は

GW ゴールデン ウィーク 期間中も

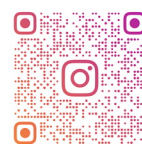
休まず営業いたします!

皆さまのご来店を心よりお待ちしております♪

	日佐・福重・ 入部市場	周船寺市場	花畑市場
4/26(金)	10時~18時	10時~18時	10時~19時
4/27(土)			
4/28(日)			
4/29(月)		10時~17時	
4/30(火)		10時~18時	
5/1(水)			
5/2(木)			
5/3(金)		10時~17時	
5/4(土)			
5/5(日)			
5/6(月)			



Follow me!



HAKATA_JUUMONSAN_OFFICIAL

Instagram

フォローしてね!

