

屋台市



は～るがき～た♪は～るがき～た♪

2021.4.1

3月が終わりました。今年は、せとかや不知火に負けじと「はるみ」が人気だったように思います(*∇*)はるみは、清見×ポンカンの掛け合わせで何と！不知火と味になるんです♡そりゃ美味しい訳ですよ(∩_∩)♡みかんのように手で剥いて食べやすく、甘い柑橘です。「美味しかったから買いに来たんよ」と、種類名・生産者名の載った紙を持って来連されるお客様に「もう終わったんです～(m(_)_m)」と何回言った事か…電話注文も、はるみはとてよかったです。また来年、はるみの時期がきた際には、よろしくお願ひします(∩_∩)

大好評！！B品5キロ柑橘詰合せセット 4月は送料別2000円！！

甘夏・かう(なつみ)
ニューサマーオレンジ
河内晩柑
サマーキング
レモン

甘夏は、剥いて食べる以外にもフーフードにしたい果皮電子にしたいするのさ

河内晩柑は、和製のグレープフルーツって言われているよ。



かうは、コウのある日酸っぱいかな

サマーキングなれて名前聞いた事ない人の方が多いいね？甘夏よりも甘く張やかと美味しいのよ。



ニューサマーオレンジは皮を剥いて中の白い皮ごと厚めに切って冷やして食べるとサッパリと酸っぱい美味しいんだよ。



春の野菜



とうの芽

独特な風味や苦味があり、食感も面白い。おススメの食べ方は①はかま部分を取ってまぶらにして塩で食べる。②はかまを取って洗い、塩を入れた沸騰したお湯で2～3分茹でて2～3時間冷水に浸し、ポン酢や醤油を少し垂らして食べる。



ふき

食物繊維が豊富なふきは、ほろ苦い味と香りが特徴。一掴みのあら塩をかけた板ずりをして、たっぴりのお湯で3分茹でて冷水に取り一晩寝かせる。冷めたら皮を剥いて、また一晩寝かせる。おススメの食べ方は、豚肉や油揚げと炒め煮。



わらび

生のままでの保存はNG。バットなどにわらびを並べ、わらびが乾くくらい、重曹を入れた熱湯を注ぐ。冷めるまでそのまま放置し、冷めたらよく洗い綺麗な水に入れて冷蔵庫で保管する！1番のおススメはお浸し。削り節・ワコも合う♡山菜炊き込みご飯や煮物もgood！



タケノコ

水と共に米ぬか・タケノコを鍋に入れ落とし蓋をして火にかけ、40分～1時間茹でる。火を止め、そのまま一晩寝かせる。茹でた後、冷水に浸して冷蔵庫へ。天ぷら・煮物・たけのこご飯、木の芽和え…などなど、和食・中華に色々使える。



営業時間

平日：10時～16時
土日祝：9時～17時

柑橘情報は随時Twitterで発信中！！
道の駅 号々買しなみ公園

暖かくなってきたので柑橘が傷むのが早くなってます。袋に入っている柑橘は袋から出して、箱入り柑橘は上下を入れ替えて通気をしながら、早目に食べてください。



よくある質問をいくつかご紹介

Q.1番美味しいみかんは何ですか？

A.有名な柑橘から希少柑橘まで、色々な柑橘を販売しています。正直1番は決められないのですが、お客様の好み合った柑橘や、その時期に人気の柑橘をおススメする事はできます。

Q.1番甘いみかんは何ですか？

A.甘さと酸味が相まって美味しい柑橘になります。味の感じ方には個人差がありますが、そんなに酸っぱい柑橘は、今はないです。食べて酸っぱいと感じた場合、少ししてから食べると、酸が抜けて甘くなります。

Q.不知火とデコポンは違うの？

A.デコポンという名称は、熊本県果実農業協同組合連合会が所有する登録商標なので、ここでは使えません。なので、ここでは不知火という名称で出しています。

Q.どれくらい日持ちしますか？

A.その時の柑橘の状態にもよりますが、もぎたてなら日もちしますが、基本、柑橘はもぎ取ってから少し倉庫で寝かせたものを出しますので、なるべく早目に食べて下さい。保管するなら、ナイロンの袋から出して、陽の当たらない涼しい場所へ置いてください。