

# 屋台市



夏野菜始まり♪

第11号

ここ農家市は開放感のある売り場なので、夏は暑く冬は寒く…季節をしっかりと感じる事ができます。今は、ちょっと暑くなってきたけど、風が吹くと涼しく、過ごしやすいです。そして、毎日農家さんが旬のお野菜や果物を販売する為に持ってくるので、新鮮な旬な物を一早く食べる事ができるのが特権です(\*^\_^\*)  
 5月は空豆・絹さや・豆ごはんを沢山沢山食べました(笑)

実は、その新鮮な野菜が10種類ほど入って送料無料で2980円でお届けする事もできます♪気になる農産物も、ほとんど使っていないのでオススメです◎  
 6月は徐々に初夏の野菜や果物が出てきます(\*^\_^\*)

日々羅で人気のある野菜をいくつか紹介します↓↓↓

## ズッキーニ



食感が面白い！油との相性が良いので、オリーブ油でサッと焼くだけで美味しいし、豚肉とじっくり煮込んでも美味しい♡

170度の高温でカラッと揚げて美味しく食べられるので、揚げ物もgood♡

料理長はカレーに入れていて、とっても美味しい♡

## 伏見甘長



辛味のない唐辛子。

焼きたい揚げたい煮たいと料理法はさまざま！種ごと食べられるけど、気になる人は種を取り除いておくといいでしょう。まれに辛いのが混ざっていることもあります。

## にんにく



大三元産にんにくは、毎年大人気♪近年では、黒ニンニクを作る人が増えています。黒ニンニクも売り場に並びます♪  
 毎日食べるものだから、大三元産が安心して安全ですよ(\*^\_^\*)  
 皆にんにくは、刺激的な辛味が特徴です♪

## 柑橘終わりました。

去年の10月に極早生みかんから始まった柑橘も、今シーズンは終わりました。

来シーズンも例年と同じく、10月の極早生みかんから始まります。フドン・日平・せとかを食べるお客様は、おっぴと感を感じる事と思います。

が！！みかんの始まりを告げるのにピッタリな味ではないでしょうか(\*^\_^\*)



でも、みかんがない時期でも生産者さんは大忙しなのを忘れてはいけません！

定期的に農薬散布をしたり、摘果という作業をしたり、夏を取ったシートを敷いたりかけたり…下はインシシ、上は鳥から柑橘を守る対策をしたりと、体力勝負でもあります(´ω`)/

近年の天候には困られるばかりですが、美味しい柑橘を作る為に頑張っています(´ω`)

柑橘がなくなった今！

柑橘ジュースがとーっても売れています!!

組み合わせは自由です(\*^\_^\*)



3000円



2850円



3100円



2900円



3300円



家は果物も、ちょっとずつ色々作っているのです！柑橘農家さんも、柑橘だけではなく、色々な野菜や果物を作っているんです(´ω`)/



大三元の農家さんが作った柑橘を搾ったジュースだから、風味スッキ！飲みやすい♡

日平×不知火・はるか×暖小春・せとか×なつみなどなど、ここにはかない、組み合わせのジュースがあるのが、どこのお店にも見ない、オススメポイント！

基本9割が甘いけど、甘いのが苦手な人には甘酸やハチもあります☆  
 1本800円から1000円  
 気になる人は一度お電話を…♡  
 (\*^\_^\*)



営業時間

平日:10時~15時  
 土日祝:10時~16時  
 木曜定休日

Twitterでちょこちょこ発信中！  
 道の駅:日々羅しなみ公園