

直売所だより・みょうが館

おためし商品

直売所みょうが館では、収穫された農産物はもちろん、それらを乾燥させて長期保存を可能にしたもの、また、きりたんぽや切もちなどの加工品を取りそろえ、皆様からのご要望に対応しております。

- ① 土ねぎ・土人參・土ゴボウなど
- ② きりたんぽ
- ③ 切干大根・乾ゴボウ・乾シイタケなど
- ④ イカ寿司・サケ寿司・ハタハタ寿司・赤寿司など



12月26日(金)～31日(水)午前までの間
『年末大売り出し』を開催します!!

1年の締めくくりとして、日頃から利用して頂いているみなさまへ感謝をこめて、「年末大売り出し」を実施します。安全・安心な直売品のほか、年末年始の食材や加工品などもありますので、ぜひお越しください!



☆店舗紹介

J Aあきた白神管内の農家による、自家生産物等の直売施設です。真心をこめて作った新鮮で安全・安心な農産物をお届けします。

お問い合わせ先

0185-58-3005

旬の料理コーナー



キンカンとカブの

酢の物

■材料 (2人分)

- キンカン.....5個 (70g)
- カブ.....2個 (200g)
- 塩.....小さじ1/4
- 刻み昆布(乾燥).....3g
- A 砂糖.....大きじ1/2
- 酢.....大きじ2



■作り方

(1人分 27 kcal)

- (1) キンカンは3〜4mm厚さの輪切りにします。大きな種は取り除きます。
- (2) カブは皮をむき、2〜3mm厚さの半月切りにします。塩をまぶし、5〜10分置いて、水気を絞ります。
- (3) 刻み昆布はさっと洗い、水気を切ります。水大さじ1 (材料外) に漬けて、しんなりさせます。Aを加えて混ぜます。
- (4) (3) にキンカン、カブを加えて混ぜ、味をなじませます。

