

館直売所だより・みょうが館

おすすめ商品

直売所みょうが館では、毎月1回イベントデーを設けて、旬の食材や加工品、各行事に対応した品々を販売しております。これからも地域の皆様にとって、かけがえのない地産地消店として、活動してまいります。

- ① 彼岸花
- ② 彼岸団子
- ③ 赤寿司
- ④ 干し餅



3月14日(土)〜24日(火)の間
『彼岸大売り出し』を開催します!!

春分の日を中日とする、春のお彼岸に合わせて、みょうが館では『彼岸大売り出し』を行います。店内に特設コーナーを設け、彼岸花や団子、生花や赤寿司などを販売します。ご先祖様のご供養に、ぜひお買い求めください!



☆店舗紹介
JA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心・安全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

ベトナムのお料理教室



撮影：大井一範

クレスンのおひたし

■材料 (2人分)

- クレスン.....2束(80g)
- 鶏ささ身.....1本(50g)
- A 酒.....小さじ1
- 塩.....少々
- ポン酢しょうゆ.....適量



■作り方

(1人分 34 kcal)

- (1) クレスンはさつとゆでます。水に取り、水気を絞って3〜4cm長さに切ります。
- (2) ささ身はAを掛け、ラップをして電子レンジ(500W)で約2分加熱します。粗熱が取れたら手で細かく裂きまします。
- (3) (1)と(2)を合わせ、ポン酢しょうゆであえます。

