

入部市場 通信

今月の
オススメ!

カボチャ



カボチャは大きく「日本カボチャ」と「西洋カボチャ」に分けられ、「日本カボチャ」は、水分が多くねっとりした肉質で、煮物に向くタイプ。

「西洋カボチャ」はホクホクとした粉質で「栗カボチャ」とも言われるように甘味が強く、最近では主流となっています。

<おいしい煮物のポイント>

- 1、必ず皮の方を下にして、重ならないようすること。
- 2、煮汁はひたひたで、カボチャが浮かないように落とし蓋をすること。
- 3、火加減は弱火にすること。



ぜひ
お試しあれ♪

お米の日

毎週木曜日

店頭精米に限り

5kgにつき 100円引き

3kgにつき 50円引き

おしらせ

毎月水曜日 果実の日 

9/3(土) 刃物とき 13時まで

9/3(火) てんぷら屋さん
(立石 かまぼこ)

9/7(土)~18(日) くらげ屋さん
(丸栄物産)

9/7(土)~25(日) 秋のお彼岸市

9/23(金) マサエイ水産あかもく
月形山ジエラード販売

9/3(土)・9/4(日)・9/8(木)

9/24(土)~9/26(月) 和菓子屋さん
(笑点)

店長のひとこと

日頃より博多じょうもんさん入部市場をご利用いただき誠にありがとうございます。

農家は秋冬野菜の準備やお米の収穫などで忙しい時期です。まだまだ暑い日が続きますが、博多じょうもんさん市場では少しずつ秋の訪れを感じさせる「さつま芋」や「里芋」、「新米」などの商品がお店に並んでいます。

秋の味覚を、どうぞお楽しみに!(田中)



入部市場

福岡市早良区東入部6-18-3

☎092-872-8558

🕒10:00~18:00

🕒 全日営業 (お盆・正月を除く)

LINE

ご登録お待ち
しています!



編集

後記

皆さんは秋の味覚と聞いて何を思い浮かべますか?

私はやっぱりサツマイモ! ホクホクで美味しいですよね♪
(松島)