

入部市場 通信

今月の
オススメ!

枝豆

えだまめ

大豆と野菜のよいところを兼ね揃え、動物たんぱく質に似た良質なたんぱく質を100g中約11~12g含みます。

★鮮度の見分け方★

豆がふっくらして、きれいな緑色のものを選びましょう。
サヤにうぶ毛がついているのは鮮度がよい証拠です。

★保存★

味が落ちるのが早いので、生のはその日のうちに食べるほうが良いでしょう。保存する場合は、固めに茹でて冷ましてから保存袋に入れてください。冷蔵で2日、長く保存する場合は冷凍すると良いです。



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

毎週(水)요일 果実の日

7/2(土) 10時~13時 刃物とき

7/5(火) てんぷら屋さん (立石 加味)

店頭販売 和菓子屋さん (笑点)

7/7(木) セ夕祭 とうめんの見直しなど

7/9(土)~7/10(日) なすフェア

7/9(土)~7/11(月) 和菓子屋さん (笑点)

7/16(土)~7/17(日) 北崎 スイカフェア

7/23(土) 土用の丑の日

7/30(土) くらげ屋さん (徳栄 物産)

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。

毎日うだるような暑さが続きます。暑さに負けない体づくりは運動と栄養をしっかりとることです。

入部市場には毎日新鮮な夏野菜や果実が入荷しています。しっかり食べて元気に夏を乗り切りましょう。

職員一同ご来店をお待ちしています。(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

ご登録お待ちしております!



編集
後記

いよいよ北崎スイカが出荷を迎えました! シカリ感とジューシーさがバツグンで、とてもおいしいので、我が家も毎年たくさん食べてます。皆さんも是非ご賞味ください!(松島)