

入部市場 通信

今月の
オススメ!

ハクサイ

白菜



クセがなくいろいろな料理に使うことができます。特に鍋物、漬物には欠かせません。

■下ごしらえのポイント

流水で1枚ずつ丁寧に洗うと泥がよく落ちます。丸ごとの場合は、外側からむいていくとよいでしょう。カットの場合は、芯から使った方が保存が利きます。

■保存方法

まるごと新聞紙に包んで、風通しのよい冷暗所に置くと、冬は数週間保存できます。切ったものはラップで包むかポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室に。

■栄養

カリウム、カルシウムが比較的多めで、薄緑色の外葉にはカロテンも含まれています。

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)曜日 果実の日

1/5(土) 刃物研ぎ

1/6(日) 店頭販売 魚 - お魚

1/8(水) 1/9(水) 店頭販売 笑点 和菓子

1/18(金) 1/19(土) 店頭販売 くらげ屋 こんにゃく (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。

日に日に寒さが加わりますが、新鮮な地元野菜も出荷され美味しい季節がやってきました。

新米も出そろいましたので、是非とも入部市場をご利用ください。

スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。(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

11月になり、だんだんと秋冬野菜が入荷してきました。それと同時に、11月はイベントも盛りだくさん!旬の味覚を採りに是非足を運んでみて下さいね。(松島)