

福重市場 通信

今月の
オススメ!

大根 だいこん

大根は「青首大根」が主流ですが、福重市場では赤い大根や黒い大根、短い大根など、変わった大根もあります。5種類以上はあるので、大根だけでも楽しめますよ。

大根を選ぶ際のポイントは張りがあり、みずみずしいものを。葉が付いている場合は葉がしゃきっとしているものを選んで下さい。

旬の時期の大根はみずみずしく甘みがあると言われています。これからの寒い季節には欠かせない大根!是非いろんな大根を食べて楽しんで下さい。



どんな大根があるか探してみようね!

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

毎週木曜
は
お米が'お得'!



おしらせ

・毎週水曜日

新米の試食

おこないます!

(11/2, 11/9, 11/16, 11/23, 11/30)

・11/5 → 陶器販売 (陶友)

・11/23 → てんぷら屋 (立石蒲鉾店)

店長のひとこと

日頃よりたくさんのお客様に福重市場にご来店頂きありがとうございます。11月は秋冬野菜の代表格である大根、キャベツ、白菜、カブなどのお野菜達や新米も出そろい賑やかな売場になって来ます。新米は毎年品種ごとにいろいろ食べ比べてご自分のお口に合う種類を見つけて下さい。

市場では1キロからお好みの分づきで精米もできるので、あなた好みの品種・分づきを選んで、お米ライフをお楽しみ下さい。(奈良崎)



福重市場

福岡市西区福重1-16-6

☎092-884-3344

🕒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!旬の味覚を探しに是非足を運んでみてくださいね。(松島)