



じょうもんさん 直売所便り

2025年
8月号

YOU ARE
WHAT YOU EAT.

「博多じょうもんさん」ブランドとは？

JA福岡市では、①農業安全使用基準や法令を守る②環境に充分な配慮をして生産を行う③栽培した生産者がわかる様にする④JA福岡市として販売を行う。これらを遵守し生産された農産物を「博多じょうもんさん」ブランドとして地域の皆様にお届けしています。

そして、「博多じょうもんさん市場」では、「博多じょうもんさん」ブランドを中心とした地元で採れた安全・安心・新鮮な農産物、花、お米や加工品などを販売しております。

旬の野菜と鮮やかな花、お盆のご準備はぜひ、博多じょうもんさん市場で—

お盆市 8/10(日) ~ 8/13(水)

- 西区北崎直送！切花の販売
- 地元産の新鮮な旬の野菜、果物の販売
- お盆商材、ホオズキの販売

お盆期間の営業時間と日程

	8/10(日)	8/11(月)	8/12(火)	8/13(水)	8/14(木)	8/15(金)	8/16(土)
		お盆市			8/14~8/16 全店舗 臨時休業		
日佐市場 入部市場 福重市場 周船寺市場	9:00~18:00						
花畑市場	9:00~19:00						



期間中は **9:00~** 開店します。

全店舗、クレジットカード
スマホ決済がご利用いただけます

8/17(日) 10:00から通常営業いたします



野菜ソムリエ
コミュニティ福岡



JA福岡市



博多じょうもんさん

博多じょうもんさんコラボレシピ

きゅうりとべったら漬けのごま和え



＊
材料
＊
(4人分)

- きゅうり 2本
- みょうが 2個
- 大根のべったら漬け 120g
- 生ハム 30g
- 白いりごま 大さじ1~2
- 胡麻油 少々

- ① きゅうり、みょうが、生ハムを千切りにする。
- ② べったら漬けは洗わず、ペーパーで水気を軽く拭きとって細切りにする。
- ③ ①と②をボウルに入れ混ぜ合わせる。特に調味料は必要がない。お好みで胡麻油を2まわしくらい加える。
- ④ 最後に白いりごまを加えて出来上がり。

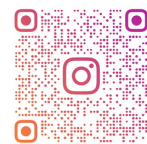
レシピ監修:日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ 岩丸由紀

※ イベント内容は予告なく変更となる場合がございます。

※ 商品や景品につきましては数に限りがございます。

予めご了承ください。

Instagram →
Follow me!



HAKATA_JOUMONSAN_OFFICIAL