

じょうもんさん 直売所便り



You are what you eat.

「博多じょうもんさん」
ブランドとは？

2026.03

TAKE FREE

J A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 ④ J A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。

春のお彼岸市

3.18 水 - 3.22 日

新鮮な地元農産物の販売はもちろん、果物の特価販売、西区北崎地区直送の切花・仏花の販売、お供え物や手土産にもぴったりなおはぎやお団子をはじめとした和菓子、季節限定のパンなど旬の味覚が目白押しです。

お彼岸のご準備はぜひ博多じょうもんさん市場で！皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

営業時間

日佐・入部・福重市場	10:00~18:00
花畑市場	10:00~19:00
周船寺市場（平日・土）	10:00~18:00
（日・祝日）	10:00~17:00

全店舗でクレジットカード、スマホ決済がご利用いただけます



おすすめレシピ

豚肉と
ほうれん草の
混ぜ寿司



米 3合 / 昆布 5cm 長さ / 豚もも肉 200g / 白煎りゴマ 大さじ1 / ほうれん草 1束 / 卵 2個 / らっきょう酢 100cc (米酢 100cc + 砂糖 大さじ3 + 塩 小さじ1 でもよい) 【A】生姜千切り 1かけ / 砂糖・酒・しょうゆ 各 大さじ2 【B】砂糖 大さじ1 / 塩 少々

材料
(4人分)

①米を洗って通常の見盛りよりやや少なめの水で炊く②炊き上がった後寿司桶等に移し、らっきょう酢を回しかけて5分ほど置き、ゴマを加えて冷ましながらしゃもじで切るように混ぜる。③Aを鍋で煮立て、3~4cm に切った豚肉を入れて強火で煮汁をからめながら火を通す。④ほうれん草はサッと茹でてから刻み、汁気をよく切る。⑤ボウルに卵を入れBを加えて混ぜ、弱めの中火で箸でかき混ぜながらいり卵を作る。⑥2の寿司飯に、豚肉、ほうれん草、いり卵を3分の2入れて混ぜ、器に盛る。⑦残りのいり卵を上に乗せて出来上がり。

お彼岸市と同時開催！ 予告

3.21 土 3.22 日

決算大感謝祭

ポイント
5倍

農産物の特価販売
いちご特価販売
お楽しみ抽選会
店頭販売、試食販売など
お楽しみが盛りだくさん！



フォロー
してね♪



公式 Instagram



HAKATA_JOUMONSAI_OFFICIAL

<https://www.ja-fukuoka.or.jp/foods/joumon/>

イベント内容は予告なく変更となる場合がございます。
商品等につきましては数に限りがございます。