

福重市場 通信

今月の
オススメ!

さつまいも

10月は「さつまいも」を出荷する生産者が増えてきます。

「紅あずま」、「紅はるか」、「安納芋」、「紫芋」等さまざまな種類がお店に並びます。

美味しく食べるためのポイントは、高温で調理するのではなく、じっくり温めて火を通していくことです!65℃~75℃くらいに長くさらされるほど、さつまいもの甘みが出ます。

電子レンジでは、「解凍」にしたり、小まめに温めたり、アルミホイル等を使用したりするなどして工夫されるとよいと思います。

保存は、冷蔵庫に入れると低温障害で腐れる恐れがあります。新聞紙に包んで冷暗所で保存されると良いですよ♪



博多じょうもんさんオーレスタース
サツマニスイート

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

新米の試食実施

10/5(水)、12(水)、19(水)、26(水)

10/10(月・祝) スポーツの日
くだもの特売

10/15(土) てんぷら屋さん
(立石がまぼこ)

豚山ゼラート(馬場ア-4)

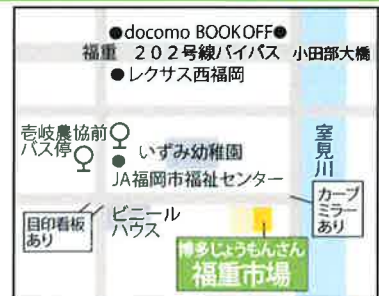
10/24(月)~31(月) ハロウィンフェア

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。

暑かった季節も終わり、夜は涼しく感じられ、秋が深まって参りました。

10月はヒノヒカリや元気つくしなど新米も徐々に入荷してきますので、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。皆様のご来店をお待ちしております。(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

いよいよ新米の季節ですね! 皆さんはごはんのお供のなかで何が好きですか? 私はおかかと塩昆布が好きです...ってこの話題、去年のデジャブ...? (木公島)