



じょうもんさん 直売所便り

2023年
11月号

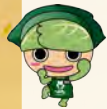
YOU ARE
WHAT YOU EAT.

「博多じょうもんさん」ブランドとは？

JA福岡市では、①農薬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。

イベントのお知らせ



令和5年度福岡市 農林水産まつり

11月11日(土) ★入場無料

午前9時～午後1時30分まで
場所：福岡市中央卸売市場鮮魚市場
(福岡市中央区長浜三丁目11番3号)

農産物や肉、魚の販売に加えて飲食コーナー、展示即売も多数!和太鼓集団「野和太鼓」によるパフォーマンス等の催しも予定されています。詳しくは「福岡市農林水産まつり2023」で検索!



JA福岡市主催 博多じょうもんさん天神市場

11月26日(日) ★入場無料

午前10時～午後1時まで予定
場所：福岡市役所西側ふれあい広場
(福岡市中央区天神1-8-1)

天神に一日限りの市場が出現!農産物や花の販売をはじめ、JAデリカのパン、地元の特産品、加工品の販売、飲食コーナー、ステージイベントなど盛りだくさん!福岡の「大地の恵み」が天神に勢ぞろいします!詳細はJA福岡市のHPやSNSでお知らせ予定です。



博多じょうもんさん
公式インスタグラム
はじめました!

「博多じょうもんさん」の紹介と直売所「博多じょうもんさん市場」の情報、旬の農産物の情報やイベント情報などを更新しています。是非フォローしてください!



HAKATA_JOUMONSAN_OFFICIAL

じょうもんさん
おすすめレシピ

かぶをしっかりと
主食で味わう一品

カブと豚肉のプルコギ風



【材料】(2人分)

・かぶ 500g ・豚バラ肉 100g ・にら 1/2束
・片栗粉 適量 ・ごま油 大さじ1

<A>

・鶏ガラスープの素 小さじ1 ・コチュジャン 大さじ1+1/2
・みそ 小さじ1 ・しょう油 小さじ1
・ごま油 大さじ1 ・酒 大さじ1
・砂糖 大さじ1 ・すりごま 大さじ1

【作り方】

- ①かぶは、半月切りに切る。②ニらは3cm、豚肉は2cm程度に切り、片栗粉をまぶしておく。
- ③Aを混ぜ合わせておく。④フライパンにごま油大さじ1を入れ、中火で熱し、豚肉を炒める。⑤かぶを入れしんなりしたらニらとAを入れからめる。
- ⑥器に盛り、すりごまを振りかけたら出来上がり。