

令和6年

ゆめ はる



夢春だより



NO.12

1・2月号

JA 筑紫 ふれあい広場

ゆめ畑 春日店



月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00

春日市昇町7-74 TEL 501-1616

謹んで初春のお慶びを申し上げます

本年もどうぞよろしくお願いいたします
皆様にとって 笑顔にあふれ 幸多き年と
なりますように!!



イベント情報



1月は 26日(金) 27日(土) 28日(日)

早良区 脇山のお豆腐屋さん
脇山とうふ
特別価格で販売!!

その他
地元の新鮮な野菜や
お買得商品を取り揃えて
お待ちしております!!

2月は 6周年祭

23日(金) 24日(土) 25日(日)

お茶のみやま園

お茶の葉 詰め放題

1回 税込 1,000円
24日・25日 限定

イベント目白押し
どうぞ期待!!

新レジ導入によるリニューアルのため

3月13日(水) 14日(木)

臨時休業いたします

2月
定休日は
ありません

※ イベントの予定が変更される場合があります

～JA筑紫のホームページにて各店舗のゆめ畑だよりや支店だよりがご覧いただけます～



お肉の直売所 純

Instagram



JA筑紫の

Instagram



JA筑紫
ホームページ

JA筑紫 検索

www.ja-chikushi.or.jp

もったいない!!

食品ロスを減らそう!



まだ食べられる 廃棄寸前の大根を使って 割り干し大根を 製作しました

レシピ 干し大根の はりはり 漬け

材料

大根 1本 (800g～900g)

生姜 40g (千切り)

赤唐辛子 2本 (小口切り)

砂糖 90g

昆布 10cm (細切り)

ハサミで細く切る

① 混ぜ合わせて
準備しておく

漬け汁
酢 60cc
しょうゆ 120cc
酒 大さじ 2

② 干した大根を食べやすい大きさに切り、
湯通して、水気を切る

③ バットに大根をひろげ
生姜、赤唐辛子を加えて準備しておく

④ 鍋に混ぜ合わせた漬け汁と昆布を入れ
煮立たせてから砂糖を加え、溶かす
熱いうちに 準備した バットに注ぎ、
空気を抜くようにラップをかけ
半日から1日寝かせる

⑤ 密閉容器に移しかえ
冷蔵庫又は冷暗所に
2～3日置くと出来上がり

