



なじら〜て関原店 イベントカレンダー

月 火 水 木 金 土 日

フェア情報

※天候や入荷状況によりフェア内容を予告なく
変更・中止する場合がございます。

地元産とうもろこし〜とれたて旬鮮市〜
(8/3〜8/16)

お盆切花市
(8/11〜8/13)

夏の脇役でしゃばりフェア
(8/15〜8/31)

鬼もろこしフェス
(8/22〜8/31)

3 白根屋 八色 スイカ 販売	4 たまご の日 ソフトクリーム 16時まで	5	6	7	8 UNE 刃物屋 八色 スイカ 販売	9 刃物屋
10	11 たまご の日 ソフトクリームお休み (11日〜13日まで)	12	13 16時 閉店 八色 スイカ 販売	14 てらの すゐのこ 白根屋 八色 スイカ 販売	15 白根屋 八色 スイカ 販売	16 waka (S.M.M) yuuuuu
17	18 たまご の日 ソフトクリーム 16時まで	19	20	21	22 木宮商店	23 刃物屋 Ambition
24	25 定休日	26 クレープ やま	27	28	29 お肉 の日 白根屋	30 みのりん (肩もみ)

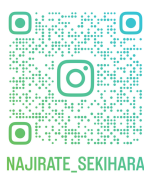
31
野菜の日

お肉の日...なかよしミートさんの豚肉10%引き
和島トウモロコシ・ル・モンドのパン入荷
たまごの日...たまごの日(中越鶏卵『地養卵』の特売)

お知らせ

①8/13(木)は
16時閉店とさせて
いただきます。
②8/11(火)〜8/13(木)
まで切花市のため
ソフトクリームは
お休みさせて
いただきます。

関原店の
Instagramです
フォローを
お願いします!



NAJIRATE_SEKIHARA

JAえちご中越農産物直売所
なじら〜て関原店
住所: 長岡市関原町1丁目字中原2980番地1
営業時間: 9:30〜17:00
TEL: 0258-47-2003

[今月の生産者さん ~おいしい 朝採りとうもろこしを届ける生産者2名をご紹介します!~]



石橋 繁男さん



代々農業を営む家庭で育ち、とうもろこし栽培を始めて4年。600本からスタートした栽培は、今では25,000本

まで増えました。収穫時期が短いので、その時期に合わせて管理や収穫作業を行うことが大切。とうもろこしは収穫後すぐに甘みが落ち始めるため、毎朝4時から収穫を開始。一株に2〜3本実る中から一番上に育った良いものだけを収穫し、新鮮で一番おいしい状態をお客様へ届けています。朝採りだからこその味、鮮度抜群の甘いとうもろこしをぜひ食べてみてください!

石橋さんのこだわりが詰まった夏の味覚です。



長島 恒介さん



地元で採れた新鮮なとうもろこしを届けたいという思いから7年前にとうもろこし栽培をスタート。現在は約8万本を育てています。

土の色や粒の入り方、実の色を見極め一番おいしいタイミングで収穫することを大切にしています。今年は5月の雨にも恵まれ、「今までで最高のでき」と話す長島さん。

おすすめの食べ方は「生とうもろこしの天ぷら」です。茹でたとうもろこしは油で揚げるとおいしいので、生のまま調理するのがコツ。また、茹でたとうもろこしは熱いうちにラップで包み、粗熱を取ってから冷蔵保存するとおいしさを保ちやすいとのこと。一番おいしい状態を長く楽しめるので、ぜひ、長島さんおすすめの食べ方で味わってください!

地元産とうもろこし(8/3~8/16)

〜とれたて旬鮮市〜



農家さんが朝4時から収穫した旬のとうもろこしは採れたてをそのまま直売所へ届けるから鮮度も甘みも別格です。8月は「ゴールドラッシュ」が入荷! 粒皮がやわらかく、甘みたっぷりの人気品種です!

お盆切花市(8/11~8/13)

販売開始時間

◎切花販売 7:00~
◎店内商品 9:30~

お盆に合わせて生産者が心を込めて育てた切花が並びます。

夏の脇役でしゃばりフェア

料理を引き立てる夏の脇役! (8/15~8/31)
ゴージャッシュ、さとう、酢と煮詰めるとご飯が止まらない一品に! 大葉、みょうが、しょうがは刻んで白ごま、かつお節、しょうゆをまぜて温かいご飯へ。
夏にぴったりのしゃばりご飯です。この夏注目フェア!

鬼もろこしフェア(8/22~8/31)



津南町の豊かな自然の中で育った「鬼もろこし」は糖度18度をこえるブランドとうもろこし。日中に栄養を蓄え夜の涼しさで甘みをぐっと増し、粒がぎっしり詰まった自家製のブランドとうもろこしです!