

「ほんまもん農産物」旬菜情報 2月

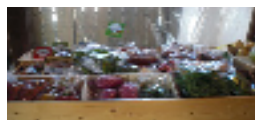
ほんまもん農産物の販売店新規OPEN!!

＊うすきオーガニック市場＊

ほんまもんの新鮮野菜や生姜加工品、臼杵の姉妹都市キャンディ(スリランカ)の紅茶なども取り扱います！月・水・金曜日は、臼杵市内(野津も含む)であれば、自宅から飲食店、事業所まで野菜を配達します。ほんまもん農産物等の宅配・加工品のギフトも取り扱っています！

旬の野菜やその他お店に関する情報については、**Usuki Organic Laboratories**で検索！

(フェイスブックに情報満載！)木曜日は、野菜ソムリエの中上智子さんから調理法等も聞けます！

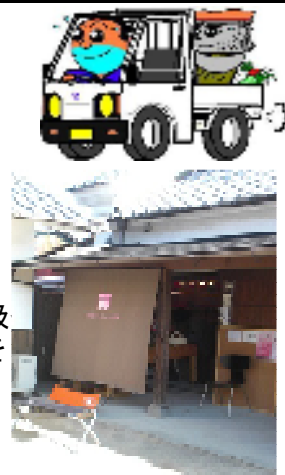


大字臼杵206-2片町市場内(サーラ・デ・うすき)

TEL0974-24-3301 メール usukiorganiclab@gmail.com

営業日 月・水・木・金 営業時間 10:00～13:00(木曜のみ15:00まで営業)

(※今後、スープ等軽食の提供も検討中！)



「ほんまもん農産物」料理 & 加工講座

今年度4回にわたって開催した講座も最終回となりました！

今回の講師の山本照幸さんは、由布院 玉の湯で、総料理長をなさっていました。また、NHKでおなじみの辰巳芳子先生に師事し、辰巳先生の料理本作成の際には、アシスタントを務められました。

なお、当日は、辰巳先生直伝のいのちのスープをご披露くださいます！

ふるって、ご参加ください！

※けんちん汁、玄米スープ(いのちのスープ)等を作る予定です！(お申し込みは、有機農業推進室まで！)

第4回「地元野菜を使ったスープ」

とき 平成26年2月7日(金)

受付9:30～ 講座開始10:00～

ところ 臼杵市ほんまもんの里農業推進センター調理室

講師 山本 照幸 氏

(由布院 玉の湯 元総料理長)

参加料 600円



「ほんまもんごはん」放送中！

臼杵ケーブルテレビ、「うすき大好き！」において、月に1回、旬の「ほんまもん農産物」の魅力を紹介する料理コーナー「ほんまもんごはん」が放送されています。

「ほんまもん農産物」を生産農家が紹介をし、その野菜を使った魅力いっぱいの料理の作り方を臼杵市うまいもん農産加工グループの料理自慢の方々が紹介します！

昨年12月分の放送では、里芋と里芋コロッケの作り方、今年1月分の放送では臼杵特産のさつま芋とさつま芋のおやつ2種(炭酸まんじゅう・ほうかぶり餅)が紹介されました。

2月は、ほうれん草と野菜いっぱい餅ピザが登場する予定です。

「ほんまもん農産物」の魅力・美味しさ満載の「ほんまもんごはん」の放送に、これからもご期待下さい！



旬の里芋！



生産者の甲斐浩二さんです！

甲斐さんの奥様の育子さんが里芋コロッケを作りました！



「ほんまもん農産物」のお求めは、
Aコープ野津店 コープうすき店
アニマードのぞみ市場 めぐみ工房 てくの屋 等
にて！

お問合せ先:臼杵市農林振興課有機農業推進室 Tel0974-32-2220(内線162)