

新鮮で安全・安心な
農畜産物を食卓へお届けし、
皆さまに食と農の大切さを
お伝えします。

夢未市・グリーンセンター Yumemiichi かわら版 Greencenter



▲夢未市のイベント
カレンダーは、こちら
をご覧ください。

夢未市・グリーンセンターのおすすめ

地場産食材を使った 夢未市加工室の お弁当・お総菜

夢未市・グリーンセンターでは、夢未市に併設する加工室で手作りしたお弁当・お総菜が人気！メニューに使う食材は、地場産の豚肉・米・野菜を主軸に、「地場産食材が輝く」をテーマにスタッフが丹精を込めて作っています。店舗で人気・おすすめのお弁当・お総菜を一部をご紹介します！



お弁当

イチ押し



彩り野菜の豆腐ハンバーグ丼

甘辛たれで仕上げた、野菜の揚げ浸しとやわらかな豆腐ハンバーグの組み合わせが絶品な和風丼です。



豚肉と野菜のグリル重

イチ押し



えび五目いなり



焼き根菜の 和風ポテトサラダ

オーブンで焼き上げたゴボウ・レンコン・ニンジンの香ばしい風味と食感が特徴の、だし仕立てのポテトサラダです。

お総菜



鶏と野菜の甘酢和え



野菜のかき揚げ

イチ押し





えび五目いなり

Staff's
Comment

※数量に限りがあるため、売り切れ次第終了となります。
また、グリーンセンターでは、種類を厳選して販売しています

来店者の皆さんからいただく「おいしい」という声を励みに、素材の彩りを生かした盛り付けを心掛けています。

いとう ゆき
夢未市加工室担当 伊藤 有希さん



グリーンセンターのおすすめ

手に付いたアク・グリス・松やになどの汚れ落としに 「ファーマーズアクリア」

今回紹介する「ファーマーズアクリア」は、野菜のアク（渋や色素）や農機の油、土ぼこりなど、手に付いた落としにくい汚れをすっきり除去してくれる洗浄料。天然スクラブ配合で、手のしわに入り込んだ汚れまで取り除き、肌を整えます。害虫捕獲テープや松やに、樹液などのべたつき汚れにも効果的です。

価格：100g 980円(税込)



夢未市宅配サービス

新鮮な農産物の詰め合わせを
ご自宅までお届け♪

ゆめみちゃんボックス
3,000円(税込)
ご注文受付中!

ご注文は指導販売部
(担当：総合販売課)
☎221-2273



※ご注文の詳細については、JAあつぎホームページをご覧ください

休業日・営業日時のお知らせ

夢未市

厚木市温水255
☎290-0141

9時30分～17時
(ジェラートコーナーは10時～16時)

休業日

11月の休業日：20日(水)

毎月第3水曜日
(3月・9月は第2水曜日、
1月・8月・12月は除く)
1月1日～4日

グリーンセンター

厚木市三田1827-1
☎241-6150

9時30分～17時
(精米機は9時30分～16時30分)

休業日

11月の休業日：13日(水)

毎月第2水曜日
(1月・5月は除く)
12月31日～1月4日
※巡回指導時を除き、
JA営農技術顧問が常駐

グリーンセンター講習会のご案内

12月12日(木) シクラメンの
初心者向け 栽培管理

開催場所：グリーンセンター

開催時間：①10時～11時

②15時～16時

募集人員：各回15人(合計30人) 先着順

参加費：無料

申込先：指導販売部(担当：総合販売課)

☎221-2273



今月のレシピ

キュウリのガスパチョ

材料(4人分)

- キュウリ.....2本
- ニンニク.....1/2片
- 食パン.....1枚
- ヨーグルト(無糖).....150g
- A レモン汁.....小さじ2
- 塩.....小さじ1/2
- コショウ.....少々
- 水、オリーブオイル.....各大さじ2
- 粗挽き黒コショウ.....適量

作り方

- ①キュウリは飾り用に少し取り分け、みじん切りにしておく。残りはざく切りにする。
- ②ミキサーに①でざく切りにしたキュウリとAを入れ、攪拌する。
- ③器に流し入れ、冷蔵庫で2~3時間冷やす。
- ④③に①でみじん切りにしたキュウリと粗挽き黒コショウを飾って完成。

旬の農産物情報

11月のおすすめ「キュウリ」

キュウリには、高血圧やむくみの改善が期待できるカリウムが含まれています。生食はもちろん、サッと加熱して歯応えを楽しむのもおすすめ。ぜひ新鮮な地場産をご賞味ください。

厚木市温水のハウスで、トマトとキュウリを生産しています。キュウリは、4月から7月下旬、8月下旬から12月にかけて夢末市・グリーンセンターに出荷しており、秋作では、光沢があって食味・食感の良い「まりん」を栽培しています。

栽培では、作物の状態を小まめに確認し、病害虫の早期発見・防除に努めるほか、つるが絡まないよう、生育速度に合わせた誘引や剪定作業を丁寧に実施。収穫後は、太陽熱で土壌消毒を行うなど、次作に向けた管理作業を徹底しています。

ぜひ、お好みの調味料をつけて食べ、新鮮な食感やみずみずしさを味わってみてください。浅漬けや酢の物など、さっぱりとした味付けもおすすめです。



私が生産するキュウリは夢末市・グリーンセンターで販売しています！



かんざき ひろき
神崎 浩貴さん
(南毛利地区)

スタッフからのひとこと



【夢末市】 榎 啓介

夢末市では、ハクサイの出荷が始まっています！
最盛期には、葉がオレンジ色のものや、扱いやすいミニサイズなど、直売所ならではの品種も並びます♪食物繊維が豊富でクセがなく、和洋さまざまな料理に活躍します。
地場産のハクサイをぜひご賞味ください！

夢末市ジェラートコーナーからのお知らせ

期間限定!

地場産栗の甘煮入りで毎年人気のフレーバー

栗ジェラート

