



農産物市場

きくちのまんま 菊池店

出荷協議会

生産者紹介

まんまにきてネ〜



春ダイコン 生育中で〜す!

季節の野菜やお花(カスミソウ・トルコギキョウ・フリージア)小豆などを出荷しています。

ジャガイモ 生育中!



カスミソウ

トルコギキョウ



まだつぼみのフリージア(2月撮影)

いい小豆ができました!!

まんまのイベントでぜひにしてお届けできればと思います。

3月には色とりどりの花と春の香りをお届けします!

菊池・上田京子さん 73

桃太郎トマトを中心に、品種を選んで年中おいしいトマトをお届けできるように2人で細めな手入れに励んでいます。



夫の

七城・高野美沙都さん 41・義幸さん 41



嫁いってから始めた農業ですが家族の協力の中たのしく作業ができています。



ご贈答用の箱も準備しています!



自慢のトマトです食べてくださいネ

夫と2人で「できることを楽しみながら」をモットーに、レタスやオクラ・ナスなど季節の野菜をつくっています。



夫の

菊池・高田早苗さん 70・英一郎さん 69



ハウスの中はトウモロコシのタネをまいたところです。

野菜づくりはむづかしいけどおもしろい!



畑に来ると気持ちよか〜この風景がよか〜

農業大好きな夫は畑に来ると機嫌がよいです。

市役所で栄養士として40年勤め、退職後にまんまの出荷者になりました。今までの経験を活かし、地産地消のバランスのとれたお弁当を提供しています。



800円



1,500円

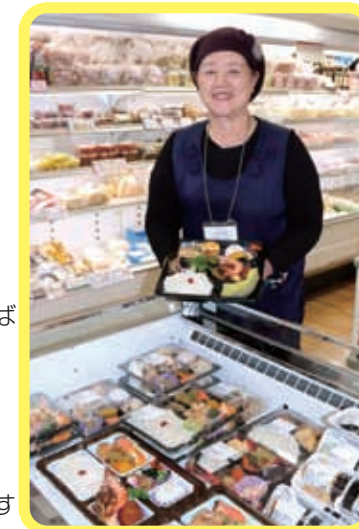


1,000円

皆さまの健康づくりのお役に立てばと思います。

地産地消に心掛けています

こんな仕出しの注文もお受けしています。



菊池・森田ノブ子さん 75

熊本県産米粉ミックスを使って かんたん! 天ぷら



材料 熊本県産米粉ミックス 200g
水 230cc
好きな具材 適量

作り方 ① 米粉ミックス:冷水=200:230の割合でまぜ、生地を作ります。
② 具材に米粉ミックスで打ち粉をします。
③ 生地に具材をくぐらせ、170℃~180℃の油で3~4分あげます。



熊本県産 米粉ミックス

※県産のお米を使った安全・安心のおいしさです。お菓子に・料理に新食感!

ポイント 冷たい水で軽く混ぜることのできる〜い衣に仕上がります。米粉は小麦粉より油の吸収が少なく、ヘルシーでサクサク感長続き! 生地にエコープしおふき昆布を混ぜてもおいしい!

熊本県産米粉ミックスを使って クレープ



材料 熊本県産米粉ミックス 200g
卵(M玉) 2個
牛乳(豆乳) 500cc
溶かしバター(サラダ油) 大さじ2
ホイップクリームやフルーツ 適宜

作り方 ① ボウルに溶かしバター(サラダ油)と卵・牛乳(豆乳)を混ぜ合わせます。
② 米粉ミックスを加え、生地がクリーム状になるまでよく混ぜ合わせます。
③ 生地を1時間ねかせたあと、160℃に温めたホットプレート(フライパンなら中火)に生地をおたま一杯分ながし、薄く広げます。
④ 表面が乾いたら、裏面もさっと焼きます。
⑤ 生地を冷まし、ホイップクリームやフルーツを添えてできあがり

ポイント 生地を寝かすことでしっとり・もちり食感のクレープになります。間にクリームを挟んでミルクレープも簡単 ☆お好みの食材でお試ください。