



インショップ情報

インショップとして新たに「ゆめ마트新外店・水前寺店」が加わりました。令和3年2月16日よりスタートしています。新規出荷者を募集しています。

◆集荷場所は農産物市場「菊陽店」です。

毎朝、農産物市場「菊陽店」で集荷を行い、
運送会社が各店舗へ配送します。

集荷時間：**午前7時～午前7時45分まで**



まんま菊陽店裏口



コンテナを入れる
カゴ台車



店舗へは運送会社が
配送します

ラベル発行

*ラベルの発行は、農産物市場「菊陽店」にある専用のラベル機を使い発行します。

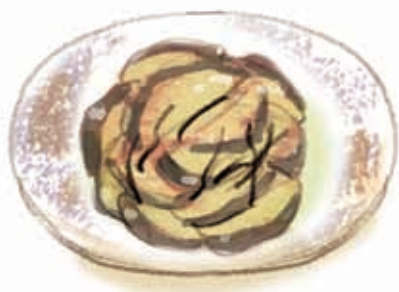


ラベル貼り

*ラベルは、商品に貼って専用のコンテナに入れて、カゴ台車に乗せます。
*ラベル代は**1枚1円**かかりますので発行枚数を記入表にご記入ください。



ナスの塩昆布漬け ～青ジソを添えて～



ポイント

パッと作ってすぐでも食べられる簡単あえ物風のお漬物。ごま油の香りで食欲もアップ。漬ける時間がないときにお薦めの時短レシピです。キュウリ、セロリ、カブ、ピーマンなど他の野菜でも代用可能。ミョウガやショウガの千切りを加えても美味。ご飯のお供、そうめんなどの麺類にのせて召し上がれ。



「しおふき昆布」



北海道東産の昆布です。細切りで、うす塩味で仕上げられています。炊き込みご飯やパスタ、炒め物などのアレンジにもお使いいただけます。

- 材 料 2～3人分
- ナス……………1本
 - しおふき昆布 ……10g
 - 白すりごま ……大さじ1
 - ごま油 ……大さじ1
 - 青ジソ ……1枚

- 作り方
- ① ナスは縦半分に切り、斜め薄切りにする。
 - ② ボウルに①を入れ、塩昆布、白すりごま、ごま油を加えて、手でもむようにあえる。
 - ③ 味がなじんだら、千切りの青ジソを添える。