

大切な人の数しか実らないと言われる新潟が誇るル レクチエを贈りませんか。

新潟から全国へ

お申込みは
配送カウンターまたは
オンラインショップまで

キラキラマーケット
冬の贈り物
大切な方へ、心を込めた贈り物は、
キラキラマーケットで

11月13日(土) 冬ギフト予約開始

大人気の佐渡関連商品の特別販売!

佐渡フェア
11月13日(土)・14日(日)

ル レクチエフェア
12月4日(土)・5日(日)

店頭ル レクチエ(化粧箱)購入で
300円の商品券をプレゼント!

QRコードからも手軽に
オンラインショップに
ご注文できます。

お手元のスマートフォン等でQRコードを読み
いただくと、簡単にオンラインショップの商品ページへ
移動することができます!

混まずに
便利!!

ル レクチエ ギフト
早期予約の特典

早期予約
期間
11月13日(土)
~21日(日)まで

店頭受付の場合
300円の商品券をプレゼント!!

オンラインショップの場合
300P付与いたします!!
さらに200円分値引きいたします!
総額500円相当もお得です!

化粧箱
1箱ごとに

Le Lectier

No.L1
ル レクチエ 4kg大玉(7.8.9玉)
本体価格 6,800円(税込7,344円)

No.L2
ル レクチエ 4kg中玉(10.12玉)
本体価格 6,500円(税込7,020円)

No.L3
ル レクチエ 3kg(7~9玉)
本体価格 5,100円(税込5,508円)

No.L4
ル レクチエ 2kg(5.6玉)
本体価格 3,800円(税込4,104円)

No.L5
新之助&ル レクチエ セット
(新之助5kg,ル レクチエ5玉)
本体価格 4,960円(税込5,356円)

■新型コロナウイルス感染防止へのご協力について
◆マスクの着用をお願いします。◆入店時、手指のアルコール消毒をお願いします。
◆店内では、間隔を十分空けていただくようご協力ください。◆大声での会話はお控えください。
◆店内の換気、従業員の検温、アルコール消毒などの対策を実施しています。

JAカード
のご利用で 5%
割引に

いくとびあ食花キラキラマーケットJA新潟市直売所
●新潟市中央区清五郎336 ●Tel:025-384-8487 ●Fax:025-384-8470
●定休日:第2火曜日 ●営業時間:10:00~18:00
※予定しているイベント等は都合により開催できない場合がございます。

にいがたの農業とあなたをつなぐ

2021
AUTUMN
VOL.10

きらきら
Life
Kirakira
らいいふ

きらきららいいふはJA新潟市の情報誌です

Contents

- 大切な人の数しか実らない
ル レクチエ
- おうちごはんを作ろう
- ごはんとわたし
- キラキラマーケット 冬の贈り物
- アンケートに答えて
にいがた和牛をもらっちゃおう!

発行所: 新潟市農業協同組合 編集: 総務部 総務企画課 HP: http://www2.ja-niigatashi.or.jp/
〒950-0806 新潟市東区海老ヶ瀬512-1 TEL (025) 270-2222 (代表) FAX (025) 270-2292 E-mail: honten.soumu@ja-niigatashi.or.jp

※誌上の記事・写真の
無断転載を禁じます。

この誌面は、編集・印刷した
ままに印刷して頂きます。
印刷: 富士印刷株式会社

アンケートに答えてにいがた和牛(50名様)をもらっちゃおう!

アンケートに回答いただいた方の中から抽選で
50名様に、にいがた和牛(肩ロース300g)をプレゼントいたします!

注意事項をよくお読みのうえご回答ください。

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外には使用しません。
※プレゼントの郵送に必要なようになりますので郵便番号、住所、お名前、電話番号は必ず
ご記入ください。記入漏れがあった場合には回答無効とさせていただきます。
※回答はお一人様一回限りをお願いします。同一人による重複・複数応募が確認され
た場合は回答無効とさせていただきます。
※応募締切後の回答は無効とさせていただきます。
※当選者の発表は、12月下旬商品の発送をもって代えさせていただきます。

【回答締切】令和3年12月3日(金)

お名前 * 電話番号 * **必須**

郵便番号 *

ご住所 *

あなたの性別をお選びください。*
 男 女 回答しない

あなたの年齢を教えてください。*
 20歳未満 20歳代 30歳代
 40歳代 50歳代 60歳代
 70歳以上

あなたはJA新潟市の組合員ですか? *
 正組合員 准組合員
 組合員ではない

あなたは現在、JAのどのような事業を利用
していますか?(複数選択可) *
 貯金 ローン JA共済
 年金振込・給与振込 税務・法律相談
 農産物直売所
(キラキラマーケット、ほほえみ産直広場、
あいちゃんのふれあい市)
 営農事業(営農指導など)
 購買事業(農薬・肥料の購入など)
 葬祭センター(虹のホール)
 ガソリンスタンド
 その他

あなたはJAの事業・商品サービス・接客対応
について満足していますか? *
 大変満足している
 まあまあ満足している
 どちらとも言えない
 あまり満足していない
 不満

今後、JAに期待する活動はありますか?
(複数選択可) *
 農家・生産者との交流イベント
 家庭菜園等の栽培講習
 市民農園・体験型農園
 子供連への農業体験(食農教育)
 料理教室や地元農産物のレシピなど
 旅行などのレクリエーションイベント
 産直売所の店舗充実
 農産物プレゼント企画
 その他

キラキラマーケットの
SNS(Twitter, Facebook)はご存知ですか? *
 フォローしている。良く見ている。
 たまに見ている
 知っているが見たことはない
 知らなかった

農業に関する応援メッセージやJAに関するご意見などをお聞かせください。

QRコードを
読み込んでね!

大切な人の数しか実らないル レクチエ

華やかな香りと優雅にとろける甘みを、輝くパステルイエローに秘めたフランス生まれの幻の西洋梨と呼ばれるル レクチエ。新潟の豊かな水と肥沃な土壌、そして100年以上積み重ねた高度な栽培技術と生産者の愛情で大切に育てられています。全国の西洋梨生産面積のうち、ル レクチエの割合はわずか約8%と希少で、そのうち新潟県での生産が約82%を占めています。JA新潟市管内では、新潟市北区と江南区で栽培しています。お買い求めはキラキラマーケットで。

もうすぐ、販売解禁

特別な日に。大切な方に。自分へのご褒美に。



ル レクチエ生産者 (AGNET新潟所属) 堀川 諭さん (28歳)

2014年に新潟市江南区の3地区(両川・横越・亀田)で結成された若手農業者団体「AGNET(アグネット)新潟」のメンバー。名称のAGNETとは「AGRICULTURE NETWORK」の略で、農業を通じて地域・消費者・生産者とのつながりを作るという意味を持つ。メンバーは15人で、梨の栽培技術の向上や江南区産の梨をブランド化し、農業で地域活性化や梨の付加価値アップに取り組んでいる。

Le Lectier X AGNET新潟



All For You

ル レクチエのレアチーズカップ



材料 (6カップ)

クリームチーズ…200g[※]
生クリーム…200cc
砂糖…60g[※]
レモン汁…大さじ1/2
粉ゼラチン…小さじ3
ル レクチエ…1個

作り方

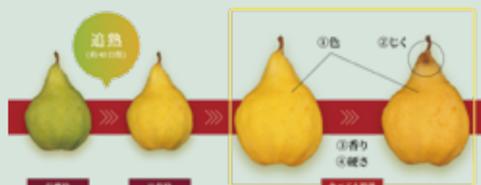
- ① ボウルにクリームチーズと砂糖を合わせて滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- ② ①に生クリームを2~3回に分けて入れながらクリーム状になるまで混ぜ合わせる。
- ③ ②がクリーム状になってきたら、レモン汁を加える。
- ④ 粉ゼラチンを、水大さじ2でふやかし、電子レンジで30秒加熱し、③に混ぜ合わせ、容器に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 固まったら、カットしたル レクチエを飾って出来上がり!

ル レクチエの美味しい季節です。クリスマスのデザートに作ってみませんか?



ル レクチエの美味しい食べごろ

収穫したばかりのル レクチエは、鮮やかな緑色。実もまだ硬く、このままでは本来の甘さと香りを楽しむことができません。収穫後20℃以下で保管することによって、より糖度が高まり、果肉もなめらかになります。これが“追熟”と呼ばれる大切な期間で、色合いも、パステルイエローからブライトイエローへと変化していきます。産地からは9割ほど追熟した段階で出荷されます。



- Point
- ① 色: ブライトイエローから、やまぶき色(完熟バナナの様な色)になります。
 - ② じく: じくの部分が茶色く変色する場合がありますが、切り落として早目にお召し上がりください。
 - ③ 香り: 甘い香水のような芳醇な香りがしてきます。
 - ④ 硬さ: 手に持つとやや弾力のある感触になります。

キラキラマーケットでお買い物をして 本田朋子さん 監修

おうちごはんを作ろう

フライパンすき焼き

- 材料 2人分
- 牛薄切肉(ロース) …… 200g
 - にんじん(ピーラーでスライス) …… 10本
 - やまぶき(2cm幅のななめ薄切り) …… 1本
 - 春菊(5cm幅に切る) …… 1/2束
 - えのきたけ(ほぐす) …… 1/2袋
 - 焼き豆腐(6等分) …… 1/2丁(150g)
 - しらたき(アク抜きをして食べやすい長さに切る) …… 150g
 - 卵 …… 2個
 - サラダ油 …… 大さじ1
- 作り方
- ① 鍋に割下の材料を入れ、砂糖が溶けるまで弱火で加熱する。
 - ② フライパンに油を熱し、牛肉を広げて焼く。肉の色が変わったら、ほかの具材を加え、①を回し入れて、さらに10分ほど煮る。
 - ③ 具材に火が通ったら、溶いた卵黄につけていただく。
- POINT
- にんじんを薄切りにすることで、煮込む時間を減らせるほか、このひと皿だけで4色も揃い栄養バランスもばっちりです。



フライパンならお手軽なすき焼き。さっぱりした副菜を加えて、味のバランスを。

プロバスケットボール選手の夫、五十嵐 圭さんもこの食べ方! 無理なく続けられる1週間の献立が満載!

栄養満点の献立が迷わずに決まる! 本田朋子のweekly献立

1週間の曜日ごとにメインの食材を決めてサイクル化すると、迷わずに栄養バランスが整い、疲れが残らない体になる! アスリートフードマイスターの資格を持つ本田朋子さんが、夫で、プロバスケットボール選手の五十嵐 圭さんの体調管理のために日々、実践中の献立レシピをまとめた初めての著書。時短の工夫もいっぱい、成長期のお子さんにもぴったり。

著者: 本田朋子 定価: 1650円(税込) 発行: KADOKAWA

ごはん と わたし

新潟に住んでいた5年間はとても`口福、日々でした。お米だけじゃない!新潟には美味しいお野菜や果物がこんなにも溢れているとは。越後姫を食べながら春を待ち、ボウルいっぱい盛った茶豆に夏を感じ、シルクスイートで焼き芋を作って食欲の秋を愉しみ、追熟中のル レクチエとちらちらと舞う雪を窓辺で見つめる冬。四季を色濃く感じながら、旬の食材をありがたく味わっていました。そして、私の中で一大レジャー施設だったのが、産直所。よく小さな息子の手を引いて、「キラキラマーケット」を訪れていました。そこでは毎回驚きの連続。新潟県産のメロン!?スイカ!?ぶどうまで?新潟って何でも美味しいんだと、目を輝かせながら買い物していました。そして、息子にも色々な食材を見せることで、食育にもなったのかなと思います。また、素材そのものの味が格別な農産物のおかげで、私の料理意欲もアップ!新しいメニュー考案のきっかけや、あと一品多めに作ってみようという発奮材料にもなりました。例えば、そのネーミングに二度見をするほど、シンプルすぎてインパクトが大きい`やきなす。

見た目立派でつやつやして、王者の風格さえ漂うその姿。ただただ焼くだけなのに、トロリととろけるような食感に。素材が良いと本当に手間をかけずして美味しい一品が出来上がるので、私も楽しんで料理をすることができました。自然と家族との会話も弾み、あらためて新潟の食材を持つ`人を笑顔にする力。を再確認。そして、3歳となった息子は、白米も野菜も果物もよく食べるバワフルボーイに育っています。これからも、新潟県出身の息子と主人のために、新潟県産の食材を取り入れて、心も体も元気になるごはんを作っていきたいです。最後に、素晴らしい農産物を愛情込めて作ってくださっている農家の皆さん、いつもありがとうございます! これからも、とびきり美味しい逸品を届けてください。楽しみにしています!



本田朋子: フリーアナウンサー。2006年にフジテレビに入社し、スポーツニュース番組「すぽると!」など多数担当。2013年にプロバスケットボール選手の五十嵐圭氏と結婚し、退社後フリーに転向、幅広い分野で活躍する。大学在学中に料理に目覚め、ブログ「Sunny Days」やInstagram(@tomoko_honda_official_phonics)でレシピを公開。アスリートフードマイスターの資格を持ち、多くのスポーツ選手取材した知見も加え、「アスリートのための献立」「ケガ・病気に負けない食事」などを紹介する。 ブログ <https://ameblo.jp/tomoko-honda0816/>

お米をいっぱい食べよう!

令和3年度 新潟米

- キラキラ・コシヒカリ 精米10キ 4,350円(税込)
- コシヒカリ 精米10キ 3,980円(税込)
- 新之助 精米5キ 2,600円(税込)
- こしいぶき 精米10キ 3,400円(税込)
- こしいぶき 精米5キ 1,740円(税込)

お米の配達をご希望の方へ

JAからつき立てのお米をお届けします

JA新潟市お米の注文係

025-270-2295

電話受付: [平日] 月~金 8:30~17:00
※配達料 5kg/50円 10kg/100円 上限300円

お支払いは現金に限ります。配達が届き合わない場合がございますのでご注文はお早めに!

5期連続受賞!! 高い貯蓄性 プラス 万一の備え

お子さまの学資金づくりに。JAの子ども共済「学資応援隊」

60万円 60万円 60万円 60万円 60万円

学資金 0歳ご加入 18歳 大学ご入学 22歳 満期

重い後遺障害はしっかり保障 満期まで保障は継続します

後遺障害のとき 300万円 死亡のとき 払込期間中: 経過年数に応じた額 (300万円×経過年数÷払込期間) 払込終了後: 300万円

給付率 (給付総額÷払込共済掛金総額)

このご契約の場合 約102.6%

- 共済掛金(年払い口座振替扱い) 162,441円
- 払込共済掛金総額 2,923,938円
- 給付総額 3,000,000円

このご契約の共済掛金払込終了年齢を12歳とした場合 約105.7%

- 共済掛金(年払い口座振替扱い) 236,412円
- 払込共済掛金総額 2,836,944円
- 給付総額 3,000,000円

(2021年4月現在)