

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12日(土) 冬ギフト予約開始

QRコードからも手軽に
オンラインショップで
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
読んでいただくと、簡単にオンラインショップ
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

**11月12日(土)
~20日(日)まで**

店頭受付の場合
上記の通常販売価格より
300円お買い得の価格で販売

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

ル レクチエ 4kg大玉(7~9玉)
本体価格 6,800円(税込7,344円)

ル レクチエ 4kg中玉(10,12玉)
本体価格 6,500円(税込7,020円)

ル レクチエ 3kg(7~9玉)
本体価格 5,100円(税込5,508円)

ル レクチエ 2kg(5,6玉)
本体価格 3,800円(税込4,104円)

新之助&ル レクチエ セット
(新之助2kg、ル レクチエ5玉)
本体価格 4,960円(税込5,356円)
※玉数の指定はできません。

馬路村シリーズなどを
高知県から特別販売!

11月12日(土)・13日(日)

ル レクチエフェア

12月3日(土)・4日(日)

店頭ル レクチエ(化粧箱)
購入でル レクチエ1玉を
プレゼント!

Le Lectier

※写真はイメージです。
※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。

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。◆入退店時、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。

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

JAカードならおトクな特典がたくさん!

JAカードのご利用でいつでもおトク!

1 JA直売所・ファーマーズマーケットで
ご請求時に **5%割引**

2 JA-SS・ホクレンSSで
ご請求時に **2円割引**

3 2022年4月より / JAグループの店舗(直売所、給油所は除く)で
ご請求時に **+2%還元**

対象:JA運営の購買店舗や関連施設。
Aコープ、JAタウン、農協観光など農協関連店舗や施設。
※JA直売所・ファーマーズマーケット、給油所(JA-SS・ホクレンSS)でのご利用は本特典の対象外です。
※JAカードで利用金額の2%相当を原則に利用月の翌月にポイントで還元いたします
(1ポイントが換算、小数以下は切り捨て)。

※一部対象外の店舗、施設や商品、サービスがございます。
※JAカードでのお支払いが対象です。電子マネーやコード決済等でお支払いは、JAカードをご登録されている場合でも本特典は適用されません。

WEBからのお申し込みや、お近くのJA店舗のご確認はこちら
三愛UFJニコス株式会社 <https://www.jabank.org/tsukau/jacard/>

各種特典・サービスの詳細はこちら
三愛UFJニコス JAカードWEBサイト <https://www.cr.mufg.jp/ja>

JA新潟市
LINE公式アカウント
はじめました!!

友だち登録で旬の農産物をちょこっとプレゼント!!

友だち募集

ID検索 @464aegjq

お友達登録情報も
今すぐ
友だち登録
してね!

アンケートに答えてしるきもセットを当てよう!!

ご応募いただいた方の中から抽選で50名様*に、しるきもセット(生芋、ガリット、大学芋のたれ)をプレゼントいたします!
注意事項をよくお読みの上、ご応募ください。

*紙での応募とQRコードでの応募で当選回数に違いがあります。

【回答締切】令和4年12月2日(金)

お名前 _____ 電話番号 _____

〒 _____

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

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。

※紙での応募の中から5名様、QRコードを読み込んだ応募の中から45名様に抽選でプレゼントいたします。
※プレゼントを郵送する際に必要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いたします。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。
※今秋に収穫したしるきもを追熟させてから発送するため、1月中旬頃当選者に景品発送予定です。

にいがたの農業とあなたをつなぐ

きらきら Life

Kirakira **ららら**

2022 AUTUMN VOL.11

Contents

- ・しるきもの恋しい季節
- ・えいっとレシピ しるきもスイーツ
- ・ごはんとうたし
- ・キラキラマーケット 冬の贈り物
- ・アンケートに答えると抽選で50名様にしるきもセットプレゼント!!

JA新潟市



しるきーも生産者 農事組合法人ファーム横土居 加藤 和彦さん

北区のしるきーもの特産化を進めるため栽培面積を拡大するほか、1年中「しるきーも」を味わえるように加工品の開発なども行っている。ファーム横土居の美味しい焼きいもや加工品は「道の駅豊栄」で好評販売中!!

寒くなると「しるきーも」が恋しくなる♡

「しるきーも」はJA新潟市のブランドさつまいもです



SILKYIMO

「食物繊維」や「ビタミンB群」などたっぷりとれるので腸から美しく! しるきーもを食べて絹肌になっちゃおう!!



JAの 営農指導員に 聞く教えて するきーも

木崎葛塚営農センター 大枝純也指導員



Q「シルクスイート」と「しるきーも」って何が違うの?

A「しるきーも」は、「シルクスイート」という品種のさつまいもです。10月に収穫したシルクスイートを適切な環境で1ヶ月以上追熟(ついじゅく)し、JA新潟市が出荷したもののだけが「しるきーも」として販売されます。

Q「しるきーも」の美味しい選び方は?

Aしるきーもは先端をみて下さい。先端から蜜がにじみでているものがあれば、追熟している証拠ですので甘い可能性が高いです。

Q「しるきーも」のおすすめの食べ方は?

A焼きいもがおすすめ。しるきーもの特長であるシルクのようなめらかな食感を楽しんでもらいたいですね。

Q焼きいもが買えるお店は?

A「道の駅豊栄」や「絹いもや」さんで買えます。

Q「しるきーも」はどこで買えるの?

Aいくとびあ食花キラキラマーケットのほか北区内の直売所や一部スーパーマーケットで販売しています! (出荷時期:11月上旬から2月末)

このロゴマークが目印

村山瑛子先生監修

しるきーもの焼き芋ロールケーキ

料理家 村山 瑛子 Eiko Murayama

新潟県燕市出身。大学卒業後料理家アシスタントを経て独立。雑誌やテレビなどへの出演やレシピの制作・提供を行う。近年では東京と新潟を往来し、新潟の「美味しい」を全国に発信中。

- 下準備**
- ★卵は使う直前まで冷蔵庫に入れておく。
 - ★パットにクッキングシートをしいておく。
 - ★オーブンを180度に予熱する。
 - ★薄力粉はふるっておく。

- 材料** 1個分(スポンジ23×30cmの耐熱パット1枚分)
- | 〈焼き芋〉 | | 〈クリーム〉 | |
|----------------|------|----------------|-------------|
| ・焼き芋 | 1~2本 | ・生クリーム(動物性35%) | 100ml |
| 〈スポンジ〉 | | ・上白糖 | 大さじ1強 |
| ・卵 | 3個 | ・塩 | 2つまみ |
| ・A上白糖 | 35g | 〈トッピング〉好みで | |
| ・B上白糖 | 20g | ・生クリーム・サツマイモの | 甘露煮・チャビル・粉糖 |
| ・Cサラダ油または太白胡麻油 | 40g | ・牛乳 | 大さじ1と1/2 |

- 作り方**
- 【生地を作る】**
- ①メレンゲを作る。ボウルに卵白を入れてハンドミキサーで砂糖Aを3回に分けて加えながら泡立てる。ツノがピンと立ったら低速で混ぜるとキメの細かいメレンゲになる。使うまで冷蔵庫で冷やしておく。
 - ②卵黄に砂糖Bを加えてハンドミキサーで混ぜる。ほんのり白っぽくになったらCを入れてよく混ぜる。薄力粉を再度ふるいながら加えて泡立て器でさっくりと混ぜる。→泡立て器でさっくり混ぜるとは生地をすくい上げ、落としながら混ぜること。
 - ③②にメレンゲを3回に分けて入れる。1回目は泡立て器でさっくりと混ぜ、2・3回目はゴムベラで下から生地をすくい上げるように混ぜていく。
 - ④型に流し入れて、ゴムベラなどで生地を均一にしたら底を手で叩いて空気を抜く。180度に温めたオーブンで12~14分焼き、型ごと20センチくらいの高さから落とす。型から外して生地の粗熱が取れたら、生地が乾燥しないようにふんわりラップや袋に入れてしっかりと冷ます。

- 【クリームを作る】**
- ⑤生クリームに砂糖を入れて、氷水で冷やしながらかき立てる。塩を入れてさつと混ぜる。
- 【組み立てる】**
- ⑥クッキングシートを広げて、その上に生地を逆さにしてのせる。型紙を外し、巻き終わりの部分を挟んで、斜めに切り落とす。
 - ⑦巻き終わりが奥になるように生地をおく、クリームをのせて塗り広げる。→クリームは巻き終わりにかけてうすく塗り、1センチほどの間隔をあけておく。
 - ⑧皮をむいた焼き芋を手前に向けてクッキングシートごと持ち上げて巻き込む。形を整えて紙の上から定規や種棒などあててきつく締める。巻き終わりを下にしてクッキングシートごとラップで包んで冷蔵庫で休ませる。
- ※一晩休ませると味が馴染んでより美味しい。

NSTとれたて いっしょにレシピはこちら



ごはん と わたし

フリーアナウンサー 伊勢 みずほ Mizuho Ise

宮城県仙台市出身。BSNアナウンサーを経て、フリーアナウンサーへ。BSN「水曜見ナイト」の他、企業のテレビCMにも多数出演。趣味は海釣り。猫をはじめ生き物全般をこよなく愛する。

夫は元プロキックボクサーです。現役時代には厳しい減量にも挑んでいました。2か月で20キロ体重を落とし、試合当日はまるでミイラのようにもなっていたとしても、リングに上がれば眼光鋭く力がみなぎっていたのを、私はリングサイドから見っていました。心臓が止まりそうなほどハラハラしながら。減量しつつ強くならなければならないなんて、なんだか矛盾していませんか?私はその格闘技界の当り前に疑問を持ちながら、素人ながらに食事の管理を担当しました。付け焼刃で取ったアスリートフードマイスターの資格を多少駆使しながら、あれやこれやとやってみましたが、結局、一番夫の力源になっていたのが紛れもなく「ごはん」でした。普段は直径15センチほど。試合1か月前は8センチ、1週間前からは卓球ボール大のおにぎりを作りました。塩分も控えたため、完全なる白飯にぎり。

極限まで飲食を控えていた彼にとって、小さな光輝く白飯ボールは、どんな高級ディナーより美味しかったことでしょう。お米はミネラルや食物繊維がとにかく豊富なので美味しいだけじゃなく栄養面でもアスリートの体を支えてくれているのがよくわかりました。その経験もあり、私たちは疲れた時や、ちょっとダイエットしたい時も、ケンカしたときも、絶対にごはんをよく食べるようにしています。ご飯は絶対に裏切らないです。お気に入りの茶わんに炊き立てご飯をよそっていただければ、疲れも、心配事も、イライラも、湯気と共に消えていき力がみなぎってきます。間違いなく笑顔に元気にしてくれます。この経験はアスリートのみならず日本人ならば誰もしたことがありますよね?ごはんに感謝、生産者さんに感謝感謝です。よーし! 秋の恵みを採りに、大好きなキラキラマーケットにいきまーす!

第3回 しるきーも マルシェ

with food&drink

2022年11月26日(土) 10:00~15:00

JA新潟市 豊栄青果物センター 北区内鳥見883 駐車場有

主催/しるきーもマルシェ実行委員会
後援/JA新潟市 新潟市北区特産物研究協議会
お問合わせ/桃大倉屋 TEL:025-387-2017
※感染拡大によりイベントを中止させて頂く場合がございます

11/26 (土)

木崎小学校3年生 x ノラチーナ コラボイベント

最新情報は絹いもやの Instagram でご確認ください

お米をいっぱい食べよう!

令和4年度 新潟米

キラキラ・コシヒカリ	精米10kg	4,480円
	精米5kg	2,260円
コシヒカリ	精米10kg	4,050円
	精米5kg	2,040円
新之助	精米5kg	2,600円
こしいぶき	精米10kg	3,500円
	精米5kg	1,780円

※価格はすべて税込です。

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。配達日が混み合う場合がございますのでご注文はお早めに!

自動車共済お見積りキャンペーン実施中!

JAの自動車共済ならあつと驚きのご提案ができるかも! 一度、掛金のお見積りしてみませんか?

JAって選択、ありでしょ?!

共済掛金の一例 (令和4年4月現在)

契約内容	共済期間12ヶ月・20等級	事故有係数適用期間:0年
	運転者年齢条件:35歳以上限定保障	ゴールド免許・一時払
	記名被共済者年齢階層区分:50~59歳	

対人賠償 無制限 人身傷害保障 3,000万円
対物賠償 無制限 免責金額なし 傷害定額給付 死亡1,000万円

年間共済掛金
自家用小型乗用車 ホンダフィット (初年度登録R2年5月、型式GR3)の場合
17,890円
さらに 車両保障100万円 が ついても... (車両損害限定担保-免責金額5万円)
25,310円

お見積りするだけで! 見積りでキャンペーン応募いただいた方の中から 抽選で13,500名様に 素敵な賞品が当たります!

JA自動車共済 検索

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には、「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり(約款)」を必ずご覧ください。詳しくはJA新潟市へお問い合わせください。

お問い合わせ/JA新潟市 本店 金融共済部営業企画推進課 TEL:025-270-2360 (22177700144)