

直売所通信

7月号

令和3年
7月1日発行

風土記の丘
農産物直売所

営業時間
9:00~18:00
火曜日定休

電話
(055)266-3858
FAX
(055)266-5816

山梨の夏は…

フルーツの夏

いよいよ直売所にすももや桃が並び始めました。たくさん野菜に加えて、色鮮やかな果物が店内を賑わせています。果物が主役ともいえる山梨の夏がやってきました！

桃

7月～8月が出盛り！



はなよめ、日川白鳳、加納岩白桃、夢しずく、なつっこ、あかつき、みさか白鳳、白鳳、浅間白桃、夢あさま など

すもも 7月～8月が出盛り！

大石早生、サンタローザ、ソルダム、サマービュート、サマーエンジェル、李王、貴陽 など

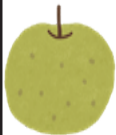
ぶどう 7月後半～10月が出盛り！

デラウエア、巨峰、シャインマスカット、クイーンニーナ など

梨

8月が出盛り！

幸水、豊水 など



もうこし「きみひめ」予約販売

ありがとうございます！

今年も新型コロナウイルス感染拡大防止のため、もうこしフェアは中止となりました。それに代わる企画として、6月5日・6日の予定で、もうこしの予約販売発送のみを行いました。おかげ様で5日の午後1時半頃には、予定数量に達しました。ありがとうございました。



味工房オリジナル「きみひめアイス」の販売を始めました！是非ご賞味ください。

お子様にもおすすめです！
税込価格324円

志村店長より 皆様へ

すもも、桃とフルーツが並び始めました。山梨はフルーツいっぱいのお県です。その中でも直売所は、多品種のすもも、桃、ぶどうとフルーツが出盛りです。是非味わってください！



もうこしおざら販売中

レストランファームキッチン味菜では、夏季限定で、もうこしおざらを販売中です。

おざらとは、冷やしほうとうと呼ばれる山梨の郷土料理。

具だくさんのつゆにつけてお召し上がりください。甲府中道地区の特産とうもろこしきみひめのペースト

をたつぷり練りこんだオリジナル麺を使用して、どうぞご賞味ください！



冷やしほうとうとも呼ばれる山梨の郷土料理。冷たい麺を暖かいお汁につけてどうぞ。ファームキッチン味菜のおざらは、甲府特産とうもろこし「きみひめ」のペーストを生地に練り込みにオリジナル麺です。

営業日カレンダー

2021年 7月

9:00-18:00

休み
火曜日定休

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

風土記の丘
農産物直売所

ふどきのおか
fudoki-no-oka

〒400-1508

山梨県甲府市下曾根町1070-3

055-266-3858

(FAX) 055-266-5816

甲府南IC下りですぐ！

HP <http://fudoki-nakamichi.com>

ブログ <http://fudoki-nakamichi.sblo.jp>

Twitter @funocho

随時更新中！

その他、とうもろこし、ズッキーニ、すもも、桃など

なす

煮たり焼いたり揚げ物等にしてもいいですね。なすとひき肉のケチャップ味のグラタンはいかがですか。



きゅうり

豚肉ときゅうりをオイスターソースで炒め物にすると、たくさん食べれそうですね。酢の物やサラダにも。



ピーマン

縦方向に繊維が入っていますので、縦切りすると苦みが和らぎます。無限ピーマン、おすすめです。



今月の旬

旬