

直売所通信

11月の農産物

ぶどうのシーズンが終わり、軒先で柿を干す光景が見られる季節になりました。直売所では干し柿用の甲州百目柿を箱売りしていますので、どうぞご利用下さい。

干し柿作りポイント

- 1.皮むき◆皮のヘタを残して皮をむく。
 - 2.ヒモつけ◆ヒモを用意し、2個で1組になるように、両端に柿の軸を結ぶ。
 - 3.殺菌◆沸騰した湯に柿を5秒間つけてひきあげ、水気をとる。
 - 4.干す◆日当たり・風遠しが良い所に上下をずらして干す。
- ※詳しい作り方は、店頭レシピを
ご参照ください。



今月は冬野菜も勢ぞろい。白菜、大根、小かぶ、ほうれん草、野沢菜などが旬です。自家製のお漬物のレシピも売り場にありますので、是非お役立てください。

11月号

令和3年
11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

営業日のお知らせ

11月23日(火) 通常営業

勤労感謝の日

24日(水) 振替休業

甲府市の特産物

キウイフルーツ

キウイフルーツは甲府市の特産物の一つです。冬から初春にかけて店頭に並びます。なんと、ビタミンCの含有量はレモンよりも多い！

常温で追熟させてください。そして指で押して弾力を感じるようになったら食べ頃です。



志村店長より皆様へ

朝夕は、すっかり初冬を感じさせる陽気に成りました。ぶどうもすっかり顔を隠してしまい、冬の風物詩 枯露柿用の百目柿が店を賑わせ始めました。



冬野菜の品種・量ともそろってきましました。今月中旬位にはビタミンC たつぶりのキウイフルーツも出始めます。



白菜

冬の野菜の代表格。甘みがあり、癖のない淡泊な味は、鍋料理、煮物、漬物、和え物など色々な食べ方ができます。



野沢菜

漬物用の野沢菜が大束で出荷されます。漬物レシピが備えてありますので、ご利用ください。



大根

消化酵素を取りたいときは大根おろしや漬物など、加熱を伴わない調理がおすすめです。



その他、柿、小かぶ、里芋、小松菜、ほうれん草、ガーデンシクラメンなど

営業日カレンダー

2021年 11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				

風土記の丘 農産物直売所

ぶどきのおか
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!

今月の旬