

ふくの里イベント お客様感謝デー

10月22日(日)
AM7:00~12:00

◆ お客様大抽選会

1500円以上お買上げの方
抽選券1枚 10月1日より

- 1等 里芋 5kg 3名
- 2等 お米 5kg 5名
- 3等 野菜詰合せ 7名
- 4等 農がふえチケット 50名

10月22日
AM10:00抽選

- ◆ 里芋・さつまいも詰め放題? 円
- ◆ 店頭にて秋野菜即売
- ◆ 焼芋・ポン菓子実演販売
- ◆ 店内にて特売コーナー



旬菜市場 ふくの里

住所 南砺市福野軸屋23-4
営業時間 7:00~14:00
営業日 年中無休(年末年始を除く)
TEL・FAX 0763-22-1147
<https://www.fukuno-sato.com>



表面



里芋豆知識

・収穫時期(旬)

いしかわわせ	おんなわせ	やまと	やつがしら	あかいも
品種 石川早生	女早生	大和・八ツ頭・赤芋		
8月下旬~	10月上旬~	10月中旬~		

・品種特徴

石川早生: 原産地は、大阪府南河内郡の石川村(現 河南町)
旬の時期がほかの里芋より早く、小ぶりでコロンとした形、適度な粘りがあり、皮が薄く「きめがつき」や煮物にと調理しやすい里芋です。

女早生: 煮崩れしにくく、もちりとした食感です。食味に優れて1度食べたら忘れられない、ねっとりとした舌触りと甘さが特徴です。白色できめ細かな肉質で、近年人気の里芋です。

大和: 煮崩れしにくく、ぬめりや粘りが程よく、白色できめ細かくクセが少ない肉質をしています。味の染み込みが良く、年が越せる扱いやすい里芋です。

・選び方(見分け方)

表面に変色や傷、へこみ、ひびなどが無いものを選びます。お尻部分が柔らかくなっているものは避けて下さい。

泥を洗い落としたものや傷が付いているものは、品質の低下がはやまるので、早く使うようにします。長期保存には、泥付きをおすすめします。

・保存方法

低温と乾燥に弱い里芋は、10℃前後が適温です。
冷蔵庫(10℃以下)に入れると低温障害を起こし、痛みやすくなります。
泥が付いたまま新聞紙に包み、ダンボールや米紙袋などに入れ、風通しの良い冷暗所に置きます。

※長期保存には、冷凍がおすすめです。

詳しくは、スタッフまで



「贈答用里芋」

当店から全国配送できます
ギフト箱あります!



裏面