



食育ソムリエコーナー

しよいか〜ご習志野店 柳沼 美幸

『5月と6月のイベント紹介!!』

今後のイベントを紹介します。

○5月25日(土)・26日(日) 『春夏人参フェア』

習志野店のみ

・当店食育ソムリエによる試食のふるまい。

・特別価格販売!! 両日 「にんじんドレッシング」

両日 「ちはなちゃんゼリー(人参ゼリー)」

25日のみ { 「春夏にんじんジュース(オレンジ缶)」
「秋冬にんじんジュース(みどり缶)」

26日のみ 「濃いにんじん」

・人参の種類、レシピなども紹介

人参レシピの中より一品紹介します。

人参パリパリ



《材料》

- ・人参 … 1本
- ・切り干し大根 … 20g
- ・きゅうり … 半分
- ☆塩こんぶ … 5g
- ☆昆布つゆ … 大さじ2
- ☆らっきょう酢 … 大さじ3
- ☆しろごま … 少々

《作り方》

- ①切干大根を水でもどして水切りをする。
- ②人参、きゅうりを千切りにする。
- ③すべての材料と☆を入れて30分位冷蔵庫で冷やしてできあがり。

○6月22(土)・23(日)

習志野店9周年記念祭

『大感謝祭』

日頃より、ご利用いただいているお客様への感謝のきもちを込めて
店内の商品や応援に駆け付けてくださる提携直売所の特産品を
特別価格にて販売します！

是非、しよいか〜ご習志野店へご来店をおまちしております。

提携直売所の紹介をします。

JAいがふるさと

とれたて市 ひぞっこ(三重県)



JA会津よつば

まんま〜じゃ(福島県)





JAふくしま未来

んめ〜べ(福島県)

JAめぐみの

とれったひろば関店(岐阜県)



JA紀北かわかみ

やっちょん広場

・東北応援隊「テイトラスト」

・ベストフード

イベント報告

5月5日(日) 子供の日に、

10mの「長〜い太巻ずし」を総勢25名で巻きました。



初のイベント!!おもしろい企画でした!!

見ている人も楽しいし〜。

作ってくれたお客様もドキドキ、ワクワクで楽しそうでした。



興味をお持ちの方は、

講師の石橋先生が、毎月千葉の郷土料理でもある『祭りずし講座』を

開催(8月を除く)しておりますので、ご参加をおまちしております。

