

～池田の今を皆様へお届けします～

池田町産マーケット

平成24年6月20日号

こっぽい屋

だより

南の端から本州全土、すっかり梅雨入り。深い緑色だった池田の山も霞んでいます。これから1ヶ月はこんな天気が続くと思うと、ちょっとうんざりですが、雨の日にしか出来ない事を見つけて梅雨を楽しみましょう！

池田町農林公社のホームページがあるのをご存じですか？

こっぽい屋はもちろん、その他の事業概要などいろいろ書いてあります。一度、ご覧になってみてくださいね。今年度の新人職員によるブログも更新中です！

アドレスはこちら → <http://www.nourin-ikeda.jp/>

農林公社のトマト



ゼリー部分が少なく、果肉が厚いのが特徴。酸味が控えめなので、甘みを強く感じられます。また口に入れやすい形で、お子様にも食べやすいミニトマトです。



この夏もたくさんの トマトを食べましょう！

～編集後記～

トマトの写真を撮ろうとハウスの中に入ったついでに、もぎたてをつまみ食い。あーうまい！いくらでも食べられそうです。お客様に買っていた分がなくなるのでガマン、がまん。池田のトマトの夏は、始まったばかりです！

今年のお中元は、こっぽい屋にお任せください！

店頭で販売しています「おこもじ屋」の各種商品をお選びください。化粧箱に詰めて、包装、のし掛け、宅配の手配まで致します。

お相手の喜ぶ顔を想像しながら、安心して安全な

「おこもじ屋」の商品を送りませんか？ スタッフまでどうぞ！



塩こうじの効能、知っていますか？

発酵食品である塩こうじには乳酸菌が豊富に含まれていて、腸内環境を整える働きをします。また、体内では合成できない必須アミノ酸9種類をすべて含み、他にも糖の代謝に欠かせないビタミンB1も豊富で、疲労回復にも効果があるとされています。万能調味料として重宝している塩こうじですが、効能を知るともっと使用頻度が増えそうですね！